Frugoli

Trattato
di
Scalcaria

1638

2431 (1) B L. LVI
30
17/f
2
Belmore 325
200 lir

Collationné

N° 991

99. –   Prix 200. –

Cab. V

47315

PRATICA, E SCALCARIA

D'ANTONIO FRVGOLI LVCCHESE,

INTITOLATA

PIANTA DI DELICATI FRVTTI

Da seruirsi à qualsiuoglia Mensa di Prencipi, e gran Signori, & à Persone ordinarie ancora: con molti auuertimenti circa all'honorato Officio di Scalco,

Con le liste di tutti i mesi dell'anno, compartite nelle quattro Stagioni.

Con vn Trattato dell'Inuentori delle viuande, e beuande, così antiche, come moderne, nouamente ritrouato, e tradotto di lingua Armenia in Italiana.

Con le qualità, e stagioni di tutti li Cibi da grasso, e da magro, e lor cucina di viuande diuerse,

Ristampato di nuouo con la giunta del Discorso del Trinciante, opera molto vtile, e curiosa.

DIVISA IN OTTO LIBRI.

Con la tauola copiosa di tutto quello che al principio di ciascun libro si contiene, à beneficio vniuersale.

CON PRIVILEGIO.

IN ROMA,

Appresso Francesco Caualli. 1638. *Con licenza de' Superiori.*

Imprimatur, si videbitur Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost.

A. Episc. Bellicast. Vicesg.

IO Iacomo Lupi Romano Scalco dell'Eminentissimo Sig. Cardinale Borgia, per commissione speciale del Reuerendissimo Padre Maestro del Sacro Palazzo Apostolico F. Nicolò Ricardi dell' Ordine de' Predicatori ho diligentemente reuisto il libro detto, Pratica, e Scalcaria d'Antonio Frugoli Lucchese, intitolato, Pianta di delicati frutti, quale non contenendo cose repugnanti alla nostra santa fede, ne a'boni costumi, anzi materia nel suo genere molto vtile, e profitteuole à consimili Professori, lo giudico degno della stampa, acciò si come l'opera e singolare, così il beneficio resti commune. In fede di che ho fatto la presente approbatione di mia propria mano questo dì 10. Giugno . 1635.

Iacomo Lupi mano propria.

Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Lupus Mag. & Soc. Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost. F. Nicolai Riccardij Ord. Præd.

WELLCOME HISTORICAL MEDICAL LIBRARY

ALL' EMIN.^{MO} ET REVER.^{MO} SIG.

PRENCIPE

IL SIGNOR

CARD. D'HARACH

ARCIVESCOVO DI PRAGA.

AD ogni buon' Artefice, & altri di qual si voglia scienza, conuerrà sempre cercare di adornare, & abbellire l'opera loro; E per venire al particolare, lo vediamo nel buon' Architetto, che doppo hauer dato il disegno dell' Edifitio che vorrà fare fabricare, non resterà di riuedere se li operarij haueranno fatto alcun mancamento circa al modello della fabbrica a loro disegnato, e conforme al bisogno la farà restaurare, benche ogn'vno di questi tali di qualsivoglia arte, ò scienza che sia, mai potrà arriuare all'intiera perfettione; Così veramente auuiene di questa mia opera di Scalcaria, la quale scrissi in Ispagna persuaso d'Amici molti anni da me essercitata, non solo in quelle parti, ma in diuerse altre d'Italia, in particolare in Roma; però con il mezzo dell' opera delli officiali che vengano comãdati dallo Scalco nella Corte per

l'officio loro; e perche l'hò intitolata Pianta di delicati frutti, li dourà porgere di tal bontà, che potranno comparire sù le Mense di qual si voglia gran Signori, doue che a simili personaggi bisogna farne la scelta sù la Pianta, e seruire sù per le Mense, & di più trinciare ancora: onde acciò che restino seruiti, & l Opera sia più perfetta, e restaurata, hò voluto accōpagnarla con questo mio Discorso fatto sopra l'officio del Trinciante, ma molto più adornata, e restaurata sarà mentre che ella riposa sotto l'ombra della protettione di V.E. con tutto che ella fusse protetta da soggetto Eminente; nientedimeno per questa mia poca, e fieuole seruitù che le tengo; ho voluto donare, e dedicare queste mie poche fatiche, per il molto che le deuo, poiche volendo con altro spiegare minima parte delle sue lodi, nō basteria vna sonora Trōba; e perciò io tacerò, perche più la loderò con il silentio, pregandola solodi gradire questo mio picciolo dono; non come cosa di molta stima, ma di verace segno della mia singolare osseruanza, poiche sotto il Patrocinio di V.E. sarà ben protetta, e molto rispettata, pregandole da Dio nostro Signore per ogni sua maggiore essaltatione che la conserui longo tempo in felice stato. Di Roma li 3. Aprile 1638.

Di V. Eminenza Reuerendiss.

Humiliss. e deuotiss seruitore

Antonio Frugoli.

ALLI BENIGNI LETTORI.

IN queſta mia Pratica, di Scalcaria, d'intorno alla materia di cui diuerſi hanno diuerſamente ſcritto, ho voluto mettere auanti gli occhi di tutti vna Pianta di delicati frutti, la quale è di otto rami non già ſcarſa di detti frutti; & a principio di ciaſchedun ramo vi ſarà la ſua impreſa eſpreſſa di quanto frutto ella potrà porgere a chiunque ſi degnerà raccorli, tanto delli moderni, quanto delli antichi, e quali ſiano ſtati l'Inuentori di detti frutti, e perche alle Menſe delli Prencipi, e gran Signori, ſe li deuono ſeruire trinciati conforme al guſto loro, e perciò vi ho aggiunto queſto diſcorſo da me fatto ſopra l'officio del Trinciante, acciò che ogn'vno ſe ne vaglia, non ſolo di trinciare li detti frutti, ma qualſiuoglia altre ſorti di Viuande, da graſſo, e da magro; con auuertire, che eſſendo in quella frutti maturi, & acerbi, potrà alla giornata ciaſcuno ſeruirſi delli maturi nelli ſuoi Conuiti, e gli acerbi laſciarli sù la Pianta per finche matureranno, ſi come in tutta l'opera ancora forſe vi ſaranno alcune coſe non molto mature, per li buoni ingegni in detto officio di Scalco più periti, poiche paſſeranno molto più auanti di quello che io tratto in queſto mio libro, a tal che li miei mancamenti, ſaranno li detti frutti acerbi, da laſciarli in detta Pianta, finche poſſino maturare, e forſi per alcuni al ſuo tempo ſaranno buoni, & ſi come detta Pianta non puol produrre li frutti, che in vn'iſteſſo tempo ſiano tutti buoni, ma ſi bene vediamo ogni giorno ne vanno maturando alcuni, e così ancora ogni giorno vengano fuori nuoue inuentioni, e nuouo modo di ſeruire, per eſſere queſto Officio di Scalco di tal ſorte, che mai ſi finiſce d'imparare perfettamente; per il che ſappino dunque tutti fare la ſcelta di detti frutti, e ſe ne vaglino conforme all'vſo proprio. & ſtagioni conuenienti. State ſani.

INCERTI AVCTORIS.

Paruum opus, at nitidum rutilo fulgentius auro,
Hoc dare vix poſſent ſecula priſca decus.

Idem.

IN ANTONIVM FRVGOLVM LVCENSEM!

QVid nos vetustas? Lector hunc voluas librum
Verba quot inspicies, tot documenta leges:
Cur plura? gemmas Indus haud plures habet,
Vtiliora fugis, si tibi plura cupis,
Huic ergo totus; Bacticum, aut Saxum rotes:
Disces quæ discas; discere plus quid aues?

TAVOLA

DI TVTTO QVELLO, CHE nella presente Opera si contiene.

ACETO, cioè Vin forte, e sue qualità, e Cucina. lib. 4. cap. 14. pag. 191
Aceto in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse salse, e sapori. 191
Acetosa, e sue qualità, e cucina lib. 5. cap. 5 207
Acetosa in diuerse riempiture con altre herbe, & in saluiate, e sapori verdi, & in insalata cotta, e cruda. 207
Agazze, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 98. 130
Agazze in diuerse pottaggierie, & arosto. 131
Aglio, e sue qualità, e cuc. li. 5. c. 35. 223
Aglio in diuerse minestre, e potaggerie da grasso, e da magro, & in diuersi marinati, & addobbi, e ripieni, & in diuersi arosti, & fritti, e con diuerse insalate & in sapori. 223
Agnello lattante, e di vn'anno, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 37. 77
Agnello in tutte le viuande del Capretto, e quello di vn'Anno ancora. 77
Agresta, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 16. 129
Agresta in grani in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e sciroppata. 19[illegible]
Agresta, cioè il sugo in tutte le viuande di detta agresta in grani, & in diuerse viuande, & in diuerse salse, e sapori. 192
Agro di Cedro fatto senza decottione. lib. 5. cap. 41. 227
Agone, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 40. 165
Agone in tutte le viuande, che della Truotta si faranno. 165
Albicuocole, cioè Armeniache, e lor qualità, e cucina lib. 5. cap. 53. 235
Albicuocole in tutti li modi, e viuande che delle Persiche si faranno, e le tenere non mature in Crostate. 235
Alcune qualità di diuersi testicoli di quadrupedi lib. 2. c. 38. 77
Alemagna seruono molte viuande, di vna medesima sorte, tutte in vn Piatto solo, ma grande. lib. 1. c. 21. 17
Alemagna stanno molto tempo à tauola. 18
Alemagna vsano lo Scalco, qual, l'adimandano Cocol Maister. 18
Ali delli volatili, e loro qualità. lib. 2. cap. 78. 102
Ali, e lingue di Oche in diuersi pottaggi, e le lingue fritte. li. 2. c. 100. 120
Aliccette, e loro qualità, e cucina. li. 3. cap. 25. 152
Alicette in tutti li modi, e viuande che si faranno le sarde. 152
Alli Signori grandi quando che beuono se li coprirà la viuanda li. 1. c. 25. 21
Alogušte, cioè Gambari leoni, e loro qualità, e cucina lib. 3. c. 47. 169
Aloguste alesse seruite calde, e fred. 170
Alogušte in diuersi potaggi. 170
Alogušte in diuerse polpettine. 170
Alogušte in pasticcio, e per regalo di pasticci, e pasticcetti, e fritte. 170

Am-

TAVOLA.

Ambitione nello Scalco, di sapere ordinare vn cõuito, e seruirlo. li. 1. c. 4. p 3
Ambitione nello Spenditore di auuantaggiarsi nelle spese. lib. 1. c. 10. 6
Anatre domestiche, e saluatiche, e d'India, loro qualità e cucina. l. 2 c. 98. 117
Anatre domestiche, e saluatiche alesse ripiene, e senza riempitura, e con diuerse copriture sopra. 117
Anatre in brodo lardiero, & appasticciate. 117
Anatre arosto, e sottestate, ripiene, e senza riempitura. 118
Anatre in pasticcia, intiere, e spezzate si come del Cappone. 118
Anatre d'India, & Anatrotti in tutte le Viuande, che delle sopradette Anatre si faranno. 118
Anguille di Mare, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 36. 159
Anguille in diuersi Potaggi. 160
Anguille ripiene, cioè le loro scorze, da magro, e dagrasso. 160
Anguille, cioè la loro polpa in polpette, e polpettoni in diuerse forme de Volatili, e pezzi di carne quadrupeda. 160
Anguille arosto, in diuersi modi, & in Pasticcio, come le Lãpredegrosse. 160
Anguillegrosse, e piccole, fritte, e marinate. 161
Anguille salate, doppo dissalate cucinate allesse, & in tutte le pottaggierie delle fresche. 161
Anguille sfumate arosto in diuersi modi. 161
Anguille come vanno sfumate. 161
Animelle, & Occhi di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 12. 85
Animelle di Vitella, & Occhi di detta in pottaggi diuersi. 58
Animelle, & Occhi di Vitella, fritti in diuersi modi. 58
Animelle di Vitella in Tomaselle. 58
Animelle di Vitella in diuersi Pasticci e Pasticcetti. 59
Animelle di Vitella, in Torte, e Crostate. 59
Animelle di Vitella arosto, allo spedo. 59
Animelle di Capretto, e lor cucina. lib. 2 cap. 36. 76
Anisci, e lor qualità, e cucina. lib. 4 cap. 26. 197
Anisci in diuersi lauori di pasta, & in Addobbi, e salse, e sopra a diuerse bragiuole dagrasso, e da magro. 197
Aranci dolci, & agri, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 43. 228
Aranci seruiti per antipasto, & il sugo in diuerse salse, e sapori, & altre viuande dagrasso, e da magro. 228
Aranci canditi, e sciroppati, come li moncelli. 229
Arione, e sue qualità, e cucina. lib. 2 cap. 101. 120
Arione arosto, stufato, e sottestato. 121
Armeniache tenere in minestra, & in diuersi ripieni, e pottaggierie. lib. 5 cap. 53. 235
Arosti lardati alla Frãzese. l. 1. c. 22. 18
Asparagi, e loro qualità, e cucina. lib. 5 cap. 10. 209
Asparagi in diuerse minestre dagrasso, e da magro, & in copriture, e per regalo di diuersi Pasticci, & in Torte, e Crostate. 209
Asparagi, seruiti con crostini di Pane, sotto e fritti, & arosto, in diuersi modi, & in frittate, & in diuerse pottaggierie dagrasso, e da magro. 210
Assistenti da seruire alla Mensa. lib. 1 cap. 25. 21
Auiso allo Scalco, per le foresterie che vengano all'improuiso. lib. 1. c. 52. 47
Auuertimenti allo Scalco nel vestire. lib. 1. cap. 6. 5
Auuertimẽti allo Scalco nell'officio suo. lib.

lib. 1. cap. 17. 11
Auuertimenti allo Scalco nell'imbandire viuande. lib. 1. cap. 18. pag. 12
Auuertimenti nel seruire detta lista, & altre diuerse. lib. 1. cap. 27 29
Auuertimenti diuersi nelli Quadrupedi, e Volatili buoni da mãgiare. lib. 2. c. 1. 43
Auuertimenti nelle carni Quadrupede, e Volatili. lib. 2. c. 66. 98
Auuertimenti nelli Volatili, e delle sopradette viuande delli Quadrupedi. lib. 2. cap. 79. 103
Auuertimenti nelli Pesci Marittimi, e di acque dolci. lib. 3. c. 1. 131
Auuertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del libro sesto. c. 84. 428

B

Barbo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 43. 167
Barbo in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo. 167
Basilico, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 6. 208
Basilico in diuerse riempiture, & in minestra, e salse verdi, & in diuerse insalate. 208
Beccaccia, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 95. 115
Beccaccia in tutte le viuande, che si faranno della Starna, & li crostini del suo grasso. 115
Beccafico di lago, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 103. 122
Beccafico di lago arosto, & all'Addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggietti, e così la Pizzacchera ancora. 122
Beccafico, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 109. 125
Beccafichi arosto in diuersi modi, e cotti sotto le bragie. 126
Becafichi in diuersi Pasticcetti, e per regalo di diuersi Pasticci grossi, & in diuerse riempiture. 126
Beccafichi all'Addobbo, e fritti, & in diuersi pottaggi. 126
Beccafichi inuolti in pasta di sfoglio, come li Tordi. 126
Beccafichi di Candia, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 116. 129
Beccafichi di Cipro fritti. 129
Beccafichi di Cipro, in diuersi pottaggi, e riempiture, e per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti. 129
Bettonica, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 7. 208
Bettonica, & Aneto, in diuerse minestre, da grasso, e da magro, & in insalate. 208
Bietola, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 9. 209
Bietola, & alcune sue virtù, e della sua radice. 209
Bietola in diuerse minestre, e ripieni, & in Torte, e Rauioli, e le coste fritte, & le radice in insalata doppo cotte. 209
Boraggine, e Buglossa, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 8. 208
Boraggine, e Buglossa, in diuerse minestre, e fritta, & in diuerse insalate cotte, e crude. 208
Botta Trigia, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 22. 150
Botta Trigia alessa, seruita con diuerse copriture, e senza. 151
Botta Trigia in diuersi pottaggi. 151
Botta Trigia arosto, in diuersi modi, e fritta, e marinata, & accarpionata, & il fegato fritto. 151
Bottigliero farà la credenza di tutti li Vini. lib. 1. cap 23. 19
Bottiglieri, farà diuerse acque, secondo le stagioni. 19
Boue, e Vaccina, e loro qualità. lib. 2. cap. 17. 62
Broccoli, in diuerse minestre, come li caauoli, e seruiti con Pane in fette sotto

brustellite, e soffritti, & arostiti, su la graticola.lib. 5. cap. 12. 212
Budello gentile di Vitella, ripieno in diuersi modi. lib. 2. c. 14. 60
Budello gentile di Porco domestico, cioè induglia salato, & arosto, e ripieno come quello della Mõgana.lib. 2.c.57. 91
Budelletta di Capretto arosto, & in minestra lib. 2. c. 26. 76
Buga e sue qualità, e cucina.lib.2.c.26. 153
Buga in tutti li modi che si cucinerà la Frittura franzese. 153
Butiro e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 3. 178
Butiro in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta, e seruito crudo in diuersi modi, e cotto allo spedo ancora. 179

C

Calamaro, e calamaretti, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 29. 154
Calamaro, in diuersi pottaggi, con diuerse riempiture, e senza. 155
Calamaro, e calamaretti fritti. 155
Camello amico della cõpagnia.li.2.c.65. 98
Camello si pone a giacere in terra quando si carica, e come sarà a bastanza carico, si leua in piedi. 98
Camozza, e Daino, cioè Monton saluatico, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 46. 81
Camozza, qual si accommoderà in tutti li modi del Caprio. 81
Cannella, cioè cinamomo, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 21. 195
Cannella in tutti li modi, e viuande, che si seruirà il Pepe, & in diuerse crostate. 195
Cannet, e loro qualità. lib. 5. c. 21. 216
Capo di latte, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 4. 179
Capo di latte seruito per antipasto, & in altre diuerse viuande, e così la Fiorita ancora. 179
Cappe longhe, cioè cannelle, e loro qualità e cucina lib. 3. c. 52. 172
Cappe longhe arosto, & in pottaggio, come dell'Ostrache, e fritte con la scorza, e senza. 172
Cappe di san Iacopo, e Cappe sante, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 53. 173
Cappe sante in pottaggio, con la scorza, e senza. 173
Cappe sante arosto sù la graticola, e per regalo di Pasticci, nette di scorza, & in suppe. 173
Cappari, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 3. 206
Cappari in diuersi ripieni, e sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, & in insalate, e frittate. 207
Cappone, e sue qualità lib. 2. c. 80. 103
Cappone, e sua cucina lib. 2. c. 81. 103
Cappone alesso in diuersi modi, ripieno, e senza riempitura, e cotto in latte. 103
Cappone, stufato, & appasticciato. 104
Cappone salpimentato in diuersi modi. 104
Cappone arosto sù la graticola. 104
Cappone nell'Addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggi. 104
Cappone, arosto allo spedo, ripieno, e senza riempitura, & affaggianato, e sottestato, & ripieno. 104
Cappone in diuersi pottaggi intiero, e spezzato con le riebeste di detto dentro. 105
Cappone in diuerse Polpette, e Polpettoni, sicome delli cosciotti di Vitella lattante. 105
Cappone in Gigotte alla Spagnuola. 105
Cappone in minestra detta Morsellata alla Fiorentina. 105
Cappone in diuersi piccadigli. 105
Cappone in Piccadiglio, in diuersi Pasticci, e Paisteetti, & in Torte, e crostate. 106

Cappone ripieno arosto senz'ossi dentro, e sottestato. 106
Cappone in Pasticcio intiero, e spezzato, con suoi regali dentro, & in Pasticci di piccadiglio di carne. 106
Cappone in diuersi consumati. 106
Cappone in pisti diuersi. 107
Capretto, e sue qualità lib. 2. c. 33 74
Capretto arosto intiero, ripieno, e senza riempitura. 75
Caprone, Capra, e Becco, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 32. 73
Caprone, e Capra, e Becco, e loro cucina. 73
Caprio, e caprioletti, e loro qualità. lib. 2. cap. 39. 78
Caprioletti, e loro cucina. lib. 2. c. 40. 78
Caprioletti, in tutte le viuande, che si faranno del capretto. 78
Capriuola, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 44. 81
Capriuola, in tutte le viuande, che si faranno del caprio. 81
Carcioffi, e cardi, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 11. 210
Carcioffi in tutte le viuãde, che delli Asparagi, & in diuerse pottaggierie, & arostiti, e fritti, & attartuffolati. 210
Carcioffi ripieni da grasso, e da magro, & arostiti, e sottestati. 210
Carcioffi alessi, seruiti caldi, e freddi, con le frutte. 211
Cardi, seruiti come li carcioffi, ma non ripieni, ne arosto. 211
Carne di Vaccina, e di Boue salata, in diuerse pottaggierie, & alessi li. 2. c. 20. 64
Carne d'Orso, in diuerse pottaggierie, & arosto allo spedo, e sù la graticola. lib. 2. cap. 65. 97
Carne alessa, per il piatto di sei persone lib. sette in otto, e per il rinforzato noue in dieci. lib. 1. c. 41 39
Carni grasse in generale saranno megliori, e più sane arosto, & le magre in generale cucinate alesse. lib. 2. c. 47. 82
Carote, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 29. 221
Carote in insalata cotta, & in minestra e salami da magro, & in conserua. 221
Carpione, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 37. 161
Carpione alesso, seruito con diuerse coprìture, e senza. 161
Carpione alesso, seruito freddo, con diuerse coprìture, e senza coprìture, ma salpimentato. 162
Carpione, in tutte le viuande, che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, & il modo di accarpionarlo, e salprenderlo. 162
Carpione accarpionato, in diuerse viuande, e così si farà di diuersi altri Pesci di mare, e di acque dolci accarpionati. 162
Cascio fresco, e secco, e loro qualità, e cucina. lib 4. cap. 8. 181
Cascio fresco e secco, in tutte le viuande che si faranno delle Prouature fresche, e secche. 182
Castrato, e sue qualità lib. 2. c. 25. 69
Castagne, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 69. 242
Castagne seruite con le frutte, arosto, & alesse. 242
Castagne secche in diuerse minestre, & ripieni, & in Pane, & altre viuande. 242
Castagne fresche attartuffolate. 243
Castraghe, e Capitortoli, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 113. 128
Castraghe, e Capitortoli, si accommoderanno come li Beccafichi. 128
Cauedine, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 43. 167
Cauedine in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo piccolo. 167
Cauoli di più sorti, e loro qualità, e cucina lib. 5. cap. 12. 211

Cauoli in diuerse mineStre da grasso, e da magro. pag. 211
Cauoli ripieni da grasso, e da magro. 211
Cauoli fiori in diuerse mineStre, e copriture di diuersi alessi da grasso, e da magro, e fritti, & in crostate. 212
Cauoli Struccolati alla Romana, & il torsuto attartuffolato. 212
Cece, e sue qualità, e cucina. lib. 4. c. 34. 201
Cece in diuerse mineStre, e Torte da grasso, e da magro. 202
Ceci freschi, in mineStra come li secchi. 202
Cedronella, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 19. 215
Cedronella si farà in mineStra, & insalata, e mescolanze di vigna. 215
Cedro, e sue qualità, e cucina. li. 5. c. 41. 226
Cedro seruito crudo, e sciroppato, e candito in diuerse viuande da grasso, e da magro, e l'agro, in diuerse pottaggierie, e salse, & in sapori. 227
Cedriuoli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 73. 245
Cedriuoli ripieni per copritura di alessi come le cocuzzette, & in mineStra. 245
Cedriuoli in insalata cotta, e crudi, e li teneri nell'Aceto. 245
Cefalo grosso, e piccolo, e loro qualità, e cucina lib. 3. c. 11. 142
Cefalo grosso, e piccolo alessi, seruiti cō copritura e senza, e salpimentati ancora. 142
Cefalo stufato, & appasticciato, e sotteStato ancora. 142
Cefalo in Pasticcio in bocconi, & intiero, da seruirsi caldo, e freddo. 142
Cefali grossi, e piccoli arosto sù la graticola. 143
Cefalo grosso, e piccolo, arosto allo spedo. 143
Cefalo grosso, e picciolo, fritti, e marinati, & accarpionati. 143
Cefali salati, e sfumati, seruiti alessi, doppo dissalati, & in pottaggierie. 143
Cenno di campanella, o tromba, a tutti quelli che seruono alla Tauola. lib. 1. cap. 24. 20
Ceragie di più sorti, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 56. 236
Ceragie diuerse seruite, & accommodate in tutti li modi delle visciole. 237
Ceragie marine, cioè Arbatrelle, e loro qualità. lib. 5. c. 61. 238
Ceragie marine seruite con le frutte. 238
Ceruo grande e piccolo, e Cerua, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 45. 81
Ceruo, e Cerua giouani, e loro cucina, e delli vecchi ancora. 81
Ceruella di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 4. 50
Ceruella di Vitella indorate, e fritte. 50
Ceruella di Vitella, in frittate, e frittelle. 50
Ceruella di Vitella, in Torte, e crostate. 50
Ceruella di Vitella alla Tedesca. 50
Ceruella di Vitella in mineStra come la Viuaruola. 51
Ceruella di Vaccina, e di Boue, accommodate come quelle di Vitella. li. 2. c. 19. 63
Ceruella di capretto, e loro cucina. lib. 2. cap. 34. 74
Ceruella di Porco saluatico indorate, e fritte, & in frittelle. lib. 2. c. 49. 83
Ceruella di Porco domeStico in tutte le viuande che si faranno di quelle di Vitella. lib. 2. cap. 55. 88
Ceruella di tutti li Animali Quadrupedi, e Volatili buone da mangiare, si seruiranno sempre per antipasto. 88
Ceruella delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità lib. 2. c. 70. 99
Ceruella delli volatili sono megliori di quelle delli Quadrupedi. lib. 2 c. 102. 122
Cesani Cigni, e Cicogna, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 101. 120
Cesani, Cigni, e Cicogna in tutte le viuande, che delle Grue, & Arione si faranno. 121

Chioc-

Chiocciole, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 55. pag. 174
Chiocciole in pottaggio nella scorza. 174
Chiocciole fritte, e nette di scorza. 174
Chiocciole grandi, e piccole in minestra nelle loro scorze. 174
Cicerchia, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 38. 204
Cicerchia in minestra da grasso, e da magro, & nella oglia alla Spagnuola pur da grasso, e da magro. 204
Cicoria, e Cicerbita, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 18. 215
Cicoria in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e cruda, e così li Mazzocchi. 215
Cicerbita, in insalata cotta, e cruda, e così li Raponzoli, & in mescolanza di Vigna. 215
Cipolla, e sue qualita, e cucina. lib. 5. cap. 36. 224
Cipolla in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuerse pottaggierie. 224
Cipolla ripiena in diuersi modi, e sottestata, e senza riempitura ancora. 224
Cipolla fritta, & in diuerse frittate, e nella fauetta, & in insalata cotta, e cruda, e così le cipollette tenere ancora. 225
Coda delli Pesci stimata per le meglior parti di detti Pesci. lib. 3. c. 1. 132
Coda di castrato, alessa, & arosto, e fritta. lib. 2. c. 28. 71
Codrione di Vitella in tutte le viuande, che si faranno delli cosciotti da farlo ripieno in fuori. lib. 2. c. 10. 57
Cocomero, e sue qualità. lib. 5. c. 71. 244
Cocomero seruito con le frutte, & il doppo pranso. 244
Cocuzze, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 72. 244
Cocuzze in tutte le viuande che si faranno delli Meloni, & candite, e fritte, & in stringhette di Genoua, seruite per copriture di alessi diuersi. 244
Cocuzzette longhe ripiene, per copritura di Pelati alessi, & in minestra. 244
Cocuzzette tenere, in insalata cotta, & le cime di dette ancora. 245
Collo di Vitella, e sua cucina. lib. 2. c. 6. 52
Collo di Vitella alesso, e stufato. 52
Collo di Vitella in brodo lardiero. 52
Collo di Vitella in Pasticcio in bocconi, & appasticciato. 52
Collo di Vaccina, e di Boue si accommoderà, come quello della Mongana, e campareccia. lib. 2. c. 19. 63
Collo di castrato, in tutte le viuande che si faranno di quello della Mongana. lib. 2. cap. 26. 69
Collo, e Barbaglia, di Porco saluatico, e loro cucina. lib. 2 c. 49. 84
Collo, e Barbaglia di Porco domestico, in tutte le viuande, che del collo, e Barbaglia di Porco saluatico, lib. 2. c. 55. 88
Colli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. lib. 2. cap. 71. 100
Colli di Oche, ripieni in diuersi modi. lib. 2. cap. 100. 120
Condimenti di diuerse Torte, e crostate, secondo la diuersità delle robbe, che si faranno. lib. 1. cap. 39. 36
Conigli, e coniglietti, detti in Spagna Gasappos, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 61. 95
Conigli, e coniglietti in tutte le viuande, che della Lepre, e Lepratti si faranno. 95
Consegna di tutte le robbe mangiatiue, fatta alla Dispensa dallo Spenditore. lib. 1. cap. 13. 9
Conualescenti, non deuono interuenire a conuiti. lib. 2. c. 65. 98
Conuitato come sarà a bastanza carico di cibi, lasserà di mangiare. lib. 2. c. 65. 98
Coratella di castrato, e sua cucina. lib. 2. cap. 30. 73
Coratella, Fegato, Animelle, Zampetti,

& altri interiori di capretto, e loro cucina. lib. 2. c. 36. 76
Coratella di capretto, in diuersi pottaggi, & in mineſtra. 76
Coratella di Caprio, e ſua cucina. lib. 2. cap. 43. 80
Coratella, fegato, Teſticoli, ſangue, e peducci di Porco ſaluatico, e loro cucina. lib. 2. cap. 52. 86
Coratella di Porco ſaluatico, in diuerſi pottaggi. 86
Coratella, di Porco domeſtico, in tutte le viuande, che di quella del Porco ſaluatico ſi faranno. lib. 2. c. 57. 91
Coratella delli Animali quadrupedi, e ſue qualità. lib. 2. c. 74. 101
Corbo, e coruetto, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 12. 144
Corbo, e corbetto, in tutte le viuande, che de Cefali ſi faranno, & in gelatina. 144
Corgniuole, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 60. 238
Corgniuole, ſciroppate, & in conſerua, e ſapori, come le viſciole, e ſeruite crude con le frutte. 238
Coriandolo, e ſue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 27. 198
Coriandolo, in diuerſe viuande, da graſſo, e da magro, e peſto detto Pitartima, & confetto. 198
Cornacchiotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 118. 130
Cornacchiotti, in diuerſe pottaggierie, ſaranno megliori che aroſto. 131
Coſciotti, e Codrione di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 10. 55
Coſciotti di Vitella, in Bragiuole, in diuerſi modi. 55
Coſciotti di Vitella in diuerſe Polpette ripiene, e ſenza riempitura. 55
Coſciotti di Vitella in Polpette, e Polpettoni di piccadiglio. 55
Coſciotti di Vitella in Polpettoni all'Ingleſe. 55
Coſciotti di Vitella, in diuerſi piccadigli, et in riēpiture e Paſticci, e paſticcetti. 56
Coſciotti di Vitella in Torte, e croſtate. 56
Coſciotti di Vitella in mineſtra, detta Morſellata alla Fiorentina. 56
Coſciotti di Vitella ſtufati, & appaſticciati. 56
Coſciotti di Vitella aroſto allo ſpedo, & ripieni, e ſotteſtati. 56
Coſciotti di Vitella in Xigottes alla Spagnuola doppo cotti aroſto. 57
Coſciotti di Vitella in diuerſi Paſticci, e Paſticcetti. 57
Coſciotti di Boue, e di Vaccina, in tutte le viuande, che delli Coſciotti della Vitella Mongana. lib. 2. cap. 22. 66
Coſciotti di Boue, e di Vaccina cucinati come li lōbi di detti Animali. lib. 2. c. 22. 66
Coſciotto, e Piedi di Caſtrato, e loro cucina. lib. 2. cap. 29. 71
Coſciotto di Caſtrato aleſſo. 71
Coſciotto di Caſtrato aroſto, ripieno, e ſenza riempitura. 71
Coſciotto di Caſtrato ripieno, e ſotteſtato. 71
Coſciotto di Caſtrato in diuerſi Piccadigli, e Bragiuole. 71
Coſciotto di Caſtrato, in Torte, e Croſtate. 72
Coſciotti di Caſtrato, in Polpette, e Polpettoni ripieni, e di Piccadiglio. 72
Coſciotti di Caſtrato, in diuerſi Paſticci, e Paſticcetti. 72
Coſciotti, lombi, e Coratella di Caprio, e loro cucina. lib. 2. c. 43. 80
Coſciotti di Caprio in tutte le viuande, che di quelli di Caſtrato ſi faranno. 80
Coſciotti di Porco ſaluatico, e loro cucina. lib. 2. cap. 51. 85
Coſciotti ſalati di Porco ſaluatico cotti in vino, o latte, e fritti tagliati in fette, & in frittate, e Torte, e Croſtate. 85
Coſciotti di Porco domeſtico, in tutte le viuan-

uande, che si faranno di quelli del Porco saluatico. lib. 2. c. 57. 90
Cosciotti di Porco domestico, in prosutti di Montagna serutti come quelli del Porco saluatico, & in Pasticcio, & altre viuande. 91
Cosciotti di Spinoso, in Pasticcio. lib. 2. cap. 58. 93
Cotogno, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 44. 229
Cotogno in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in ripieni. 229
Cotogno sciroppato in diuersi modi, & in Cotognata. 229
Cotogno in conserua, & in gelo. 229
Cotogno in diuersi sapori, e Torte, e Crostate, & in Pasticcetti, & altri lauori di pasta, però la Cotognata, e conserua di detto. 230
Credentiero, e sue qualità. lib. 1. c. 9. 5
Credētiero deue essere di vna honesta età. 5
Credentiero non farà nettare le Argentarie con arena, ne sabbione. 5
Credentiero deue sapere bene piegare diuerse saluiette. 6
Credentiero ha da sapere imbandire bene diuerse viuande. 6
Credentiero farà diuersi sapori, e lauorerà diuerse insalate cotte, e crude. lib 1. cap. 15. 10
Cucco, e sue qualità, e cucina. li. 2. cap. 106. 124
Cucco, in tutte le viuande, che della Tortora, e Quaglia si faranno. 124
Cucina ben fornita di vasi diuersi, e biancarie. lib. 1. cap. 8. 5
Curiosità di Eliogabolo Imperatore. lib. 2. cap. 102. 121
Cuoco, e sue qualità. lib. 1. cap. 8. 4
Cuoco ha da sapere lauorare diuerse viuande. lib. 1. cap. 1. 1
Cuoco non lasserà cucinare le viuande del suo Signore alli aiutanti. lib. 1. c. 8. 4
Cuoco compartirà bene tutto quello che anderà nelle viuande. 4
Cuoco non terrà commertio in cucina. 5
Cuoco, e sua età ne molto giouane, ne troppo vecchio. 5
Cuoco sperimētato se saprà lauorare diuerse viuāde, & imbādire bene vn piatto. 5
Cuoco ha da sapere bene compartire tutte le robbe che anderanno in ciascheduna viuanda. lib. 1. c. 14. 9

D

Daino, cioè Monton saluatico, si accommoderà come il Montone, e Pecora. lib. 2. cap. 46. 82
Dardano, cioè appiastra, e sua qualità, e cucina. lib. 2. c. 112. 127
Dardano si farà in tutti li modi, e viuande, che delli Tordi, e Sasselli. 127
Dattali, e loro qualita, e cucina. lib. 5. cap. 54. 239
Dattali in diuerse pottaggierie, & in diuersi Pasticci, e Crostate, e seruiti crudi con le frutte. 239
Delli primi, e secondi seruitij di cucina, lo Scalco ponerà in Tauola tante viuande, per volta, quanto li faranno di bisogno. lib. 1. cap. 27. 29
Delli frutti di mare, lo Scalco ne darà la quantità, che li sarà di gusto, per il piatto ordinario, e rinforzato ancora. lib. 1. cap. 51. 46
Dētale, e sue qualità, e cucina. li. 3. c. 8. 139
Dentale in tutte le viuande del Salmone, & in gelo, & in tutte le viuande che della polpa di Storione. 140
Dispensiero e sue qualità. lib. 1. c. 11. 7
Dispensiero, douerà essere assistente, e molto vigilante. 7
Dispensiero terrà ben condittionate le robbe mangiatiue, e le riuederà spesso. 7
Dispensiero, non darà via cosa alcuna da mangiare senz'ordine dello Scalco. 7

Diligenza nel Sottoscalco, nell'imbandire delle viuande. lib. 1. c. 24. pag. 20
Diuersi ordini dello Scalco al Sottoscalco, che assiste alla cucina. lib. 1. c. 24. 20
Diuersi frutti di mare seruiti nelli secondi seruitij di Credenza. lib. 1. c. 51. 47
Discorso dell' Autore dell' inuentori delle viuande e beuande. lib. 7. cap. 1. 430.
Discorso de' latticinij, condimenti aromati, e legumi. lib 4. c. 1. 177
Discorso di diuerse herbe, e frutti. lib. 5. cap. 1. 205
Discorso sopra li frutti da vsarsi secondo le complessioni. lib. 5. c. 40. 220
Draconcello, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 16. 214
Draconcello in diuerse insalate, e sapori verdi. 214

E

Elettione di buoni officiali fatta dallo Scalco. lib. 1. cap. 7. 4
Età cōpetente nello Spēditore lib. 1. c. 10. 6
Elettione di diuersi Vini per l'inuerno, e per la Estate. lib. 1. c. 23. 19
Elettione delle stanze, che farà lo Scalco, per li apparecchi. lib. 1. cap. 16. 11

F

Fagiano, e Fagianotti, e loro qualità. lib. 2. cap. 82. 107
Fagiano, e Fagianotti, e loro cucina. lib. 2. cap. 83. 107
Fagiano, in tutte le viuande, che del Cappone sopradetto si faranno. 107
Fagianotti, si accommoderāno come il Fagiano, ma arosto saranno nel meglior modo cucinati. 108
Fagiuoli, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 39. 204
Fagiuoli in diuerse minestre, & altre viuande da grasso, e da magro. 205
Fagiuoli freschi in minestra, come li secchi, con herbe di più dentro, & in insalata, e frutti in diuersi modi. 205
Farro, e sue qualità, e cucina. li. 4. c. 29. 199
Farro in tutti li modi cucinato, che il grano. 199
Faue, e loro qualità, e cucina li. 4. c. 37. 203
Faue in minestra, da grasso, e da magro, e così l'infrante ancora, & in Fauetta menata. 204
Faue fresche in minestra come le secche, & nella oglia, e seruite con le frutte. 204
Fegati delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità lib. 2. c. 73. 100
Fegato di Vitella, e sua cucina. lib. 2. cap. 13. 59
Fegato di Vitella fritto. 59
Fegato di Vitella arosto allo spedo intiero, & in Fegatelli. 59
Fegato di Vitella in Torte, e Crostate. 59
Fegato di Vitella in Tomaselle. 59
Fegato di Vitella in diuersi Pasticci. 60
Fegato di Boue, e di Vaccina, fritto, & arosto. lib. 2. c. 23. 68
Fegato, Coratella, e sangue di Castrato, e loro cucina. lib. 2. c. 30. 72
Fegato di Capretto, e sua cucina. lib. 2. cap. 36. 76
Fegato di Capriuola, e sua cucina. lib. 2. cap. 46. 81
Fegato di Porco saluatico, e sua cucina. lib. 2. cap. 52. 86
Fegato di Porco domestico, in tutte le viuande che di quello della Vitella si faranno. lib. 2. c. 57. 91
Fegati di Cappone in Tomaselle, lib. 2. cap. 81. 107
Fegati di Cappone arosto, e fritti, & in stecchetti di cannella in canna. 107
Fegato d'Oche si accommoderà come quello del Porco. lib. 2. c. 100. 120
Fegato di Storione, in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, e per regalo di detti, e fritto, & in diuersi pottaggi. lib. 3. cap. 2. 135

Fi-

Fichi di più sorti, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 48. pag. 232
Fichi freschi, per antipasto, e secchi aopo, & in minestra, & arostiti, e li fichi non maturi, fritti & in minestra da grasso. 232
Finocchio domestico, e saluatico, & il marino, e lor qualità, e cucina. li. 5. c. 22. 217
Finocchio marino, e sue qualità qual si farà in minestra, & in insalata cotta, e cruda, e nella salamora. 217
Finocchio fresco cō gambo tenero, in diuerse coprıture da grasso, e da magro, & in minestra, & in rappe posto in aceto. 217
Finocchi bianchi in diuerse copriture, e minestre da grassò, e da magro. 217
Finocchio secco forte, e dolce, in diuerse riempiture, e viuande da grasso, e da magro, & in paste diuerse, & il dolce confetto. 217
Fiorita, e sue qualità, e cucina. li. 4. c. 4. 179
Fiorita seruita per antipasto con zuccaro sopra. 179
Folache, e Pauoncelle, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 99. 119
Folache alesse, & in brodo lardiero, e stufate. 119
Formentone, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 33. 201
Formentone in tutti li modi, e viuande, che si farāno del miglio & in Torte. 201
Francolino, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 94. 114
Francolino in tutte le viuande che delle Perdici, e Starne si faranno. 115
Franzesi, non vsano Scalco, ne Trinciante, perche l'ordine in cucina lo dà il Mastro di Casa. lib. 1. c. 22. 19
Frauole, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 49. 233
Frauole seruite crude per antipasto, & in Crostate, e se ne farà Vino, qual è buono in salse, e sapori. 233
Frauolino, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 9. 140
Frauolino in tutte le viuande che del Salmone, e Dentale. 140
Frauolino, marinato, & accarpionato, & in minestra. 140
Frittura Franzese, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 26. 153
Frittura Franzese fritta, & arosto, & in diuerse pottaggierie, si come le Sarde, & Alicette. 153
Frutte si seruiranno cōforme a che lo Scalco l'hauerà poste in lista. lib. 1. c. 19. 14
Frutti diuersi in Aceto, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 78. 247
Frutti in aceto seruiti per antipasto, sino a tutte le frutte, & in diuersi ripieni. 248
Funghi di diuerse sorti, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. 175
Funghi di pietra, in tutte le viuande che si faranno li prugnuoli, & arosto, e fritti. 175
Funghi di Montagna in pottaggio. 176
Funghi cioè coccore arosto, e fritte con li selui, & altri Funghi di montagna. 176
Funghi di montagna salati, e dissalati in tutte le viuande che delli freschi si faranno. 176

G

Gallo di montagna, e sua qualità, e cucina. lib. 2. c. 84. 108
Gallo di montagna, in tutte le viuande che del Cappone, e Fagiano si faranno, ben che non sia di tal bontà. 108
Gallo nostrano domestico, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 85. 108
Gallo domestico in diuerse pottaggierie, & arosto, & in Pasticcio, si come si farà del Cappone. 109
Gallo d'India, e Poilanchette, e loro qualità, e cucina lib 2. c. 96. 115
Gallo d'India in tutte le viuande che si faranno del Cappone, e Fagiano. 115

Galline domestiche, e saluatiche, cioè prataruole, loro qualità, e cucina. lib. 2. cap 86. pag. 109
Galline domestiche si accommoderanno in tutti li modi del Cappone. 109
Galline siluestre, si accõmoderanno in tutti li modi che il Cappone, e Fagiano. 109
Gambarelli di mare, e di acque dolci, e loro qualità e cucina. lib. 3. c. 32. 156
Gambari detti Spannocchie in diuersi pottaggi, e per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti però le code di detti, e fritte, & anco tutti li Gambarelli. 157
Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 48 170
Gãbari di acque dolci in tutte le viuãde che delle Alegusie si faranno, e gli teneri fritti. 170
Garofani, e loro qualità, e cucina. lib 4. cap. 22. 196
Garofani in tutti li modi, e viuande che si seruirà il pepe, & intieri in diuerse viuande da grasso, e da magro. 196
Gatto Pardo, Volpe, Camello, & Orso, e loro qualità e cucina. lib. 2. c. 65. 96
Gatto Pardo, spezzato, e fritto, & arosto allo spedo, e sù la graticola. 97
Ghiandare, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 119. 130
Ghiandare in diuerse Pottaggierie, & arosto. 131
Ghiande, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 69. 242
Ghiande di Spagna, seruite come le Castagne. 242
Ghiro e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 64. 96
Ghiro arosto allo spedo, e sottestato, ripieno, e senza riempitura. 96
Ghiro, fritto, & in diuersi pottaggietti. 96
Giuncata, e sue qualità. lib. 4. c. 5. 179
Giuncata seruita con zuccaro sopra, per antipasto.. 180
Giuggiole, e loro qualità. lib. 5. c. 59. 237
Giuggiole si seruiranno con le frutte. 237
Gõgrio, e sue qualità e cucina. l. 3. c. 35. 159
Gongrio alesso, et arosto, e nel resto delle viuande che si faranno della Lãpreda. 159
Gõgole, e lor qualita, e cucina l. 3. c. 54. 174
Gongole in tutti li modi cucinate, che le Cappe sante, e Telline, & in suppa, e sul ferro caldo. 174
Granceuole, e Granciporri, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 50. 171
Granceuole, e Granciporri alessi, seruiti caldi, e freddi, & arosto sù la graticola, seruiti come sopra. 172
Granciporro in pottaggio, come le Codette di Gambari. 172
Grano e sue qualità, e cucina. l. 4. c. 29. 199
Grano in diuerse minestre da grasso, e da magro. 199
Grano in diuerse Torte da grasso, e da magro. 199
Granci teneri, e con scorza dura, e loro qualità, e cucina, lib. 3. c. 31.. 156
Granci teneri sottestati, e fritti. 156
Granci piccoli con scorza tenera fritti, e li grossi con scorza dura alessi, e sù le bragie. 156
Grue, e sua qualità e cucina. l. 2. c. 101. 120
Grue arosto, e sottestata, ripiena, e senza riempitura. 120
Guo, e sue qualità e cucina lib. 3. c. 22. 150
Guo in tutti li modi che si cucinerà la Botta Trigia. 151

H

Herbe, quali siano le megliori. lib. 5. cap. 1. 206
Herba, che al cuore è grato il suo odore, & offende la testa lib. 5. c. 6. 208
Herba di senape, in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalata. lib. 5. cap. 2. 206
Herbe di campagna, e loro qualità. lib. 5. cap. 18. 215

Her-

Herbe di campagna in insalata. pag. 215
Hipperate dice che nell'Inuerno meglio si digeriscono li cibi. lib. 6. c. 1. 248

I

INdiuia, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 15. 214
Indiuia seruita in tutti li modi, e viuande della lattuca. 214
In Ispagna, e Francia l'officio di Scalco l'essercita il Mastro di casa. lib. 1. cap. 3. 2
In luoghi penuriosi si conosce la diligenza del buono Scalco. lib. 1. c. 12. 8
Interiori di Salmone fritti, & in diuersi pottaggi. lib. 3. c. 5. 138
Interiori di Cefali in tutte le viuande che quelli della Spigola si faranno, & a broetto, e fritti. lib. 3. cap. 11. 143
Interiori di Laccia cucinati come quelli del Cefalo. lib. 3. c. 13. 145
Interiori di Rombo fritti, e l'voua in Bottarga. lib. 3. c. 16. 147
Interiori di Reina in diuersi pottaggi, e fritti. lib. 3. c. 39. 164
Interiori di Luccio, in diuersi pottaggietti, & in suppa, e fritti lib. 3. c. 41. 166
Inuentori di diuersi Animali quadrupedi da mangiare. lib. 7. c. 2. 432
Inuentori di diuersi volatili da mangiare. lib. 7. cap. 3. 434
Inuentori di diuersi Pesci di mare, e di acque dolci da mangiare. lib. 7. c. 4. 438
Inuentori di diuerse viuande da grasso, e da magro e diuersi sapori. lib. 7. c. 5. 448
Inuentori di diuersi legumi da mangiare. lib. 7. cap. 6. 453
Inuentori di diuersi frutti da mangiare di Alberi, e di terra, & di herbe diuerse lib. 7. cap. 7. 453
Inuentori di confettare diuersi frutti, e di fare conserue. lib. 7. c. 8. 457
Inuentori di fare diuerse sorti di pane da mangiare. lib. 7. c. 9. 458
Inuentori di diuersi vini dall'Antichi ritrouati, in diuersi luoghi. lib. 7. c. 10. 460
Inuentori di diuerse beuande anticamente ritrouate. lib. 7. c. 10. 462

L

LAccia, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 13. 144
Laccia alessa, e con diuersi copriture, e senza, & salpresa. 144
Laccia salpimentata. 144
Laccia arosto e sotteſtata, e fritta e marinata, & accarpionata, et in bragiuole. 144
Laccia in Pasticcio. 145
Lamprede, e Lampredozze marittime, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 33. 157
Lampreda in diuersi pottaggi, cioè stufata, e sottestata. 157
Lampreda arosto in diuersi modi. 158
Lampreda in Pasticcio, da seruirsi caldo, e freddo. 158
Lamprede, e Lampredozze fritte, e marinate, & accarpionate. 158
Lardo di Porco di vn'anno salato, in diuersi condimenti da grasso lib. 2. c. 56. 89
Lasca, e sue qualità, e cucina. li. 3. c. 43. 167
Lasca arosto, e fritta da magro, e da grasso. 167
Lattarini di mare, e di acque dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 27. 154
lattarini di mare, e d'acque dolci fritti. 154
Latte di Storione fritto, & in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, & in diuersi pottaggietti. lib. 3. cap. 2. 135
Latte e sue qualità, e cucina lib. 4. c. 2. 178
Latte in diuerse sorti di formaggio, e butirò, & altri diuersi latticinij 178
Latte in diuerse Torte, e mineſtre, & in bianco mangiare. 178
Latte per cucinare diuerse viuande, da grasso, e da magro. 178
Latte appreso, e sue qualità. lib. 4. c. 5. 179

Latte appreso, seruito con zuccaro sopra per antipasto. pag. 180
Latuca, e sue qualità e cucina l. 5. c. 14. 213
Lattuca in diuerse minestre da grasso, e da magro ripiena, e senza riẽpitura. 213
Lattuca, cioè li torsetti in diuerse minestre da grasso e da magro, e sciroppati, e canditi, e la detta in diuerse insalate cotte, e crude. 214
Lazzaruole, e loro qualità, e cucina, lib. 5. cap. 54. 236
Lazzaruole seruite con le frutte, e sciroppate, & in sapori, e Crostate, & in conserua. 236
Leccia specie di Storione, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 4. 137
Leccia in tutte le viuande che si faranno dello Storione, Tonno, e pesce Spada. 137
Legumi diuersi, e loro qualità l. 4. c. 28. 198
Legumi, e vera cognitione delli buoni dalli cattiui. 198
Lenticchia, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 36. 203
Lenticchia in diuerse minestre da grasso, e da magro, e nella oglia, e per copritura di diuersi pesci, & in Lenticchiata da grasso, e da magro. 203
Lepre, e lepratti, e loro qualita li. 2. c. 59. 93
Lepre, e Lepratti, e loro cucina. li. 2. c. 60. 93
Lepratti arosto ripieni, e sẽza riẽpitura. 93
Lepratti in guisado alla Spagnuola, doppo cotti arosto, & in tutte le viuande che si faranno della Lepre. 93
Lepre alessa con pappardelle alla Romana sopra, ouero vn sapore. 94
Lepre spezzata, e fritta in diuersi pottaggi, & in guarmugia. 94
Lepre stufata, appasticciata, & in brodo lardiero si come il Porco Spinoso. 94
Lepre intiera arosto, ripiena, e senza riempitura, e li quarti dietro ancora, & in Gigotte alla Spagnuola. 94
Lepre in Pasticcio, intiera, e li quarti di dietro. 94
Lingue delli Animali quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 69. 99
Lingua di Vitella, e sua cucina li. 2. c. 5. 51
Lingua di Vitella stufata, & in brodo lardiero. 51
Lingua di Vitella indorata, e fritta. 51
Lingua di Vitella appasticciata. 51
Lingua di Vitella in Pasticcio intiera, & in bocconi. 51
Lingua di Vitella ripiena, e sotteslata. 51
Lingua di Vitella arosto ripiena, e senza riempitura. 52
Lingua, ceruella, e collo di Vaccina, e loro cucina. lib. 2. c. 19. 62
Lingua di Vaccina, e di Boue stufate, & appasticciate. 62
Lingua di Vaccina, o sia di Boue in Pasticcio. 63
Lingua di Vaccina, e di Boue arosto allo spedo. 63
Lingua di Vaccina, e di Boue, salate, seruite come li prosutti. 63
Lingua di Porco saluatico in tutte le viuãde di quella della mõgana. lib. 2. c. 49. 83
Lingua di Porco domestico, in tutte le viuande che di quella della Vitella si faranno. lib. 2. cap. 55. 88
Lingue delli animali quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 69. 99
Lingue di Anatre in diuersi pottaggietti, e fritte, e li fegati in tutte le viuande che si faranno del fegato di Cappone. lib. 2. cap. 98. 118
Lingua di Reina, in diuersi pottaggi, e fritta. lib. 3. cap. 39. 164
Linguatta, cioè sfoglia, e sua qualità, e cucina. lib. 3. cap. 18. 147
Linguatta in tutte le viuãde che del Rombo si faranno. 147
limoni, e lor qualità, e cucina. l. 5. c. 42. 227
Limoni si accommoderanno in tutti li modi del Cedro, & l'agro sarà megliore

in diuerse viuande. pag. 228
Limoni sciroppati, e canditi. 228
Lime dolci, e di mezzo sapore, seruite come li limoni. 228
Liste dell'inuerno, e lor qualità. l. 6. c. 1. 248
Lista 1. di Dicembre. lib. 6. c. 2 249
Lista. 2. da grasso. lib. 6. c. 3. 251
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 4. 253
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 5. 256
Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 6. 258
Lista 6. da magro di Dicẽbre. lib. 6. c. 7. 259
Lista 7. da grasso di detto Mese. l. 6. c. 8. 262
Lista 1. di Gẽnaro da grasso lib. 6. c. 9. 266
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 10. 268
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 11. 270
Lista 4. da magro. lib. 6. c. 12. 272
Lista 5. rinforzata da grasso. l. 6. c. 13. 274
Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 14. 277
Lista 7. da grasso. lib. 6. c. 15. 278
Lista 1. di Febbraro da grasso l. 6. c. 16. 282
lista 2. da grasso di detto mese. l. 6. c. 17. 284
Lista 3. da grasso lib. 6. c. 18. 286
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 19. 288
Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 20. 291
Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 21. 292
Lista 7. da magro. lib. 6. c. 22. 293
Lista 8. da grasso. lib. 6. c. 23. 295
Liste del Mese di Marzo principio di Primauera. lib. 6. c. 24. 297
Lista 1. di Marzo da magro. l. 6. c. 25. 298
Lista 2. da magro. lib. 6. c. 26. 300
Lista 3. da magro. lib. 6. c. 27. 304
Lista 4. da magro. lib. 6. c. 28. 306
Lista 5. da magro lib. 6. c. 29. 309
Lista 6. da magro. lib. 6. c. 30. 311
Lista 7. da magro. lib. 6. c. 31. 315
Lista 1. del Mese di Aprile da grasso. lib. 6. cap. 32. 318
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 33. 320
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 34. 321
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 35. 324
Lista 5. da magro lib. 6. c. 36. 326
Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 37. 328
Lista 1. del Mese di Maggio da grasso. lib. 6. cap. 38. 331
Lista 2. da grasso. lib. 6. cap. 39. 333
Lista 3. da grasso. l. 6. c. 40. 335
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 41. 337
Lista 5. da grasso, rinforzata. li. 6. c. 42. 339
Lista 6. da magro. lib. 6. c. 43. 342
Lista 7. da grasso. lib. 6. c. 44. 344
Liste del Mese di Giugno principio dell'Estate. lib. 6. c. 45. 347
Lista 1. di Giugno da grasso. li. 6. c. 46. 347
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 47. 349
Lista 3. da grasso e magro. lib. 6 c. 48. 352
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 49. 355
Lista 5. da magro. lib. 6. c. 50. 356
Lista 6. da grasso rinforzata li. 6. c. 51. 358
Lista 1. del Mese di Luglio. lib. 6. c. 52. 360
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 53. 363
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 54. 366
Lista. 4. da grasso. lib. 6. c. 55. 367
Lista 5. da magro. lib. 6. c. 56. 368
Lista sesta da magro. lib. 6. c. 57. 371
Lista 1. del mese de Agosto da grasso. lib. 6. cap. 58. 373
Lista 2. da grasso. lib. 6. cap. 59. 376
Lista 3. da grasso, rinforzata. li. 6. c. 60. 378
Lista 4. da grasso lib. 6. c. 61. 382
Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 62. 384
Lista 6. da magro. lib. 6. c. 63. 385
Liste dell'Autunno. lib. 6. c. 64. 388
Lista 1. del Mese di Settembre da grasso. lib. 6. cap. 65. 388
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 66. 390
Lista terza da grasso. lib. 6. c. 67. 393
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 68. 395
Lista 5. da grasso. lib. 6. c. 69. 396
Lista sesta da magro. lib. 6. c. 70. 399
Lista 1. del Mese di Ottobre da grasso. lib. 6. cap. 71. 402
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 72. 404
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 73. 406
Lista 4. da grasso. lib. 6. c. 74. 409
Lista 5. da grasso. lib. 6. cap. 74. 411

Lista 6. da magro. lib. 6. c. 76. 412
Lista 1. del Mese di Nouembre da grasso. lib. 6. cap. 77. 414
Lista 2. da grasso. lib. 6. c. 78. 416
Lista 3. da grasso. lib. 6. c. 79. 418
Lista 4. da grasso lib. 6. c. 80. 420
Lista 5. da grasso. lib 6. c. 81. 423
Lista 6. da grasso. lib. 6. c. 82. 425
Liste serue à Prencipi, e gran Signori. lib 6. cap. 83. 428
Liste diuerse tirate dallo Scalco alli suoi officiali. lib. 1 cap. 12. 7
Lista allo Spendiitore. lib. 1. c. 13. 8
Lista al Cuoco con alcuni auuertimenti allo Scalco. lib. 1. c. 14. 9
Lista del Cuoco sarà buona per imbandire per ordine tutte le viuande. 10
Lista del Cuoco sarà notata l'hora che si bauerà da essere in ordine con tutte le viuande. lib. 1. c. 24. 20
Lista al Credentiero. lib. 1. c. 15. 10
Lodole, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 114. 128
Lodole in tutte le viuande che delli Tordi, & in diuerse pottaggierie, e riempiture. 128
Lombi di Vitella, stufati, & appasticciati. lib. 2. cap. 9. 54
Lombi di Vitella sottestati. 54
Lombi di Vitella arosto allo spedo. 55
Lombi di Vitella in Pasticci diuersi. 55
Lombi di Boue, e di Vaccina, stufati, & appasticciatti. lib. 2. c. 21. 65
Lombi di Boue, e di Vaccina in diuerse Polpette, e Polpettoni di piccadiglio. 65
Lombi di Boue, e di Vaccina, in Polpette, e Polpettoni ripieni. 65
Lombi di Boue, e di Vaccina in diuerse bragiuole. 65
Lõbi di Vaccina, e di Boue in Pasticcio. 65
Lombi di Boue, e di Vaccina, Arosto. 65
Lõbi di Caprio, e loro cucina. lib. 2. c. 43. 80
Lombi di Porco saluatico in tutte le viuãde che si faranno della Lonza di detto Porco, & in diuersi Pasticci, si come delli Lombi della Vitella si faranno. lib. 2. cap. 51. 85
Lombi, cosciotti, fegato, sangue, e peducci di Porco domestico, e budel gentile, e loro cucina. lib. 2. cap. 57. 90
Lombi di Porco domestico in tutte le viuande che di quelli del saluatico. 90
Lombi di Porco domestico in diuersi salsiccioni. 90
Lombi di Porco domestico in sfilatelle all'Abruzzese. 90
Longhezza, e larghezza, della Tauola per il piatto di sei persone. lib. 1. c. 16. 11
Lonza di Vitella, e sua cucina. lib. 2. c. 8. 53
Lonza di Vitella arosto, seruita calda, e fredda. & in piatto alla Franzese. 53
Lonza di Vitella in bragiuole. 54
Lonza di Vitella stufata, & appasticciata. 54
Lonza di Vitella in pasticcio in bocconi. 54
Lonza, e lombi di Vaccina, e loro cucina. lib. 2. cap. 21. 64
Lonza di Boue, e di Vaccina arosto. 64
Lõza di Vaccina, e di boue in bragiuole. 64
Lonza di Boue, e di Vaccina stufata, & appasticciata. 64
Lonza di Castrato, sopracoscio, e coda, e loro cucina. lib. 2. c. 28. 70
Lonza di Castrato alessa con tutte le parti di detto, & in diuerse bragiuole. 70
Lonza di Castrato arosto, & in tutte le viuande che si faranno di quella della Mongana. 71
Lonza, e sopracoscio di Caprio, e loro cucina. lib. 2. cap. 47. 79
Lonza e sopracoscio di Caprio in brodo lardiero stufati, & appasticciati. 79
Lonza, e sopracoscio di Caprio in diuerse bragiuole. 80
Lonza, e sopracoscio di Caprio, arosto allo spedo, & in Gigottes alla Spagnuola. 80

Lonza, lombi, e Cosciotti di Porco saluatico, e loro cucina. lib. 2. c. 51. 84
Lonza di Porco saluatico in diuerse braguiole stufata in brodo lardiero, & appasticciata. 84
Lonza di Porco saluatico arosto allo spedo, seruita calda, e fredda. 85
Lonza di Porco domestico, arosto allo spedo & in diuerse braguiole lib. 2. c. 56. 89
Lonza di Porco di sei mesi arosto senza leuare il lardo, & arostito intiero 89
Luccio, e sue qualità e cucina l. 3. c. 41. 165
Luccio alesso seruito con coprtiure, e senza, e la polpa di detto nel bianco mangiare, & in diuerse minestre. 165
Luccio arosto allo spedo, e sù la graticola, ripieno, e senza riempitura, & in diuerse bragiuole. 166
Luccio in diuersi salsiccioni, cioè la polpa di detto, & in tutte le viuande, che del Cefalo fresco & sfumato si farãno 166
Luppolo, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 23. 218
Luppolo in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e fritto. 218

M

Mandole, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 66. 140
Mandole in tutti li modi che si seruiranno li pignuoli, & il latte nel bianco mãgiare, & in minestre diuerse, e ricotte. 240
Mandole in torrone, e confette seruite fresche, e secche con le frutte. 240
Mandole in minestre diuerse, e seruite crude con le frutte, & in Crostate, e ripieni, & in diuerse pottaggierie. 241
Marignani, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 74. 245
Marignani in minestra, e ripieni in diuersi modi, e sottestati, & fritti. 245
Mela di più sorti, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 46. 231
Mela accommodate in tutti li modi delle Pera, e le appie, in conserua, e sapori. 231
Mela granate, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 47. 231
Mela granate seruite con zuccaro sopra, per antipasto, e regalo di piatti, e sopra a diuersi arosti, e se ne farà Vino buono per salse, e sapori. 232
Mele, e sue qualità e cucina li. 4. c. 18. 193
Mele in diuerse pottaggierie, & in diuerse salse, e sapori, e sopra a diuerse paste fritte, e per sciroppare diuersi frutti. 193
Melissa, cioè Cedronella e sue qualità, e cucina. lib. 5. c. 19. 215
Melissa si farà in minestra, & in insalata, e mescolanze di vigna. 215
Meloni, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 70. 243
Melone seruito per antipasto, per fino a tutte le frutte. 243
Melone in diuerse minestre da grasso, e da magro. 243
Melone in diuerse Torte. 243
Melone fritto, & in diuerse copriture di alessi, & candito. 243
Menta, e serpollio cioè puleggio, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 25. 218
Mẽta in diuerse minestre, e pottaggierie da grasso, e da magro, e sopra le trippe. 219
Merlo, e merlotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 108. 125
Merlo, e merlotti in tutte le viuande che si faranno del Tordo, e Sassello. 125
Merluzzo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 20. 149
Merluzzo alesso, seruito con diuerse copriture, e senza. 149
Merluzzo arosto, & in diuerse bragiuole. 149
Merluzzo fritto, & in pasticcio, si come la Razza, & in diuersi pottaggi ancora. 149
Merluzzo salato in diuersi pottaggi, e frit-

fritto. pag. 149
Miglio, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 32. 200
Miglio in tutte le minestre, e Torte che si faranno del grano e farro, & in pizzette, & in polenta, e gnocchetti. 201
Milza delli Animali quadrupedi, e sue qualita. lib. 2 c. 74. 101
Modo che tengano in Ispagna, e Francia, nell officio di Scalco. lib. 1. c. 3. 2
Modo di seruire nell'officio di Scalco d'Italia differente da quello di Spagna, e Francia. lib. 1. c. 4. 3
Modo di conuitare alla Spagnuola, con sua lista. lib. 1. c. 20. 15
Modo di conuitare alla Alemana. lib. 1. cap. 21. 17
Modo di conuitare alla Franzese in diuersi luoghi. lib. 1. c. 22. 18
Modo di seruire delli refreddi, con le viuande calde delli primi seruitij di cucina. lib. 1. c. 19. 14
Modo di seruire le viuande delli secondi seruitij di cucina con gli arosti. 14
Modo, & ordine da tenersi per fare qual si voglia gran conuito. lib. 1. c. 25. 21
Modo di tirare vna lista per qual si voglia gran Conuito. lib. 1. c. 26. 25
Modo di ordinare diuerse viuāde da grasso e da magro, e seruirle. lib. 1. c. 27. 29
Modo di ordinare diuerse Torte, e Crostate da grasso, e da magro. lib. 1. c. 39. 36
Modo di ordinare diuersi lauori di paste, per regalare piatti. lib. 1. c. 40. 38
Modo di ordinare diuersi alessi di quadrupedi, e volatili. lib. 1. c. 41. 39
Modo di ordinare diuerse pottaggierie di quadrupedi e volatili. lib. 1. c. 42. 40
Modo di ordinare diuersi arosti di quadrupedi, e volatili. lib. 1. c. 43. 41
Modo di ordinare diuerse sorti di Pesci marittimi, e di acque dolci alessi. lib. 1. cap. 48. 44
Modo di ordinare pottaggierie di diuersi Pesci, & alcuni con scorza, con loro regali dentro. lib. 1. c. 49. 45
Modo di ordinare diuersi pesci arosto, & altri diuersi marinati, e fritti. lib. 1. cap. 50. 45
Modo di ordinare diuersi frutti di mare, cioè Granceuole, & Aloguste, & altri diuersi Pesci con scorza. lib. 1. c. 51. 46
Modo di conuitare moderno differēte dall'antico, e perche si serue il piatto rinforzato. lib. 1. c. 52. 47
Modo di seruire moderno differente dall'antico. 47
Modo di seruire le liste del libro sesto lib. 6. cap. 84. 428
Modo di tirare le liste del libro sesto circa alle cōpositioni delle viuande. 429
Modo che ha da tenere lo Scalco, nel mutare delle saluiette. 429
Modo di ordinare diuerse colationi cauate dalle liste del sesto libro. 430
Modo di mutare li pransi delle liste del sesto libro in cene. 430
Montone, e Pecora, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 31. 73
Montone, e Pecora in tutti li modi, e viuande del Castrato. 73
Morena, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 35. 159
Morena alessa, et arosto e nel resto delle viuāde che della Lampreda si faranno. 159
Moroni gelsi, e loro qualita li. 5. c. 50. 233
Moroni gelsi seruiti per antipasto con zuccaro sopra. 233
Mozzarelle, e loro qualità, e cucina lib. 4. cap. 6. 180
Mozzarelle in tutte le viuande che si faranno della ricotta, e rauaggiuolo. 181

N

NAuoni cioè Rape, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 33. 222

Na-

Nauoni in mineſtra da graſſo, e da magro. pag. 222
Nauoni ſoffritti doppo cotti aleſſi. 222
Nauoni accommodati come le Trippe, alla Milaneſe. 223
Nauoni in inſalata cotta, et in Torte. 223
Nauoni con le foglie, accommodati come quelle delli ramolacci. 223
Nell'imbandire, ſe lo Scalco ſarà mandato a ſollecitare darà ſperanza del ſuo preſto arriuo alla Menſa. lib. 1. c. 18. 13
Nel rifare le carni delli Paſticci per darli la ſpetiaria, ſi sbruſſeranno con vino bianco le domeſtiche, e le ſaluatiche con aceto bianco lib. 1. c. 30. 31
Nelli Paſticci dell'interiori di diuerſi quadrupedi, ſi farà ponere la quantità, che baſti per il piatto di ſei perſone. lib. 1. cap. 33. 32
Neſpole, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 57. 237
Neſpole ſi accommoderanno in tutti li modi delle Lazzaruole, e ſi ſeruiranno come quelle. 237
Neue di latte, e ſue qualità lib. 4. c. 4 179
Noce moſcata, e ſue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 24. 196
Noce moſcata in tutte le viuande, che ſi ſeruirà il pepe, e garofani peſti. 197
Noccioli di Perſiche, e loro virtù. lib. 5. cap. 51. 234
Noccelle cioè Auellane, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 67. 241
Noccelle freſche, e ſecche in ſapori, e ripieni di Peſci, & confette. 241
Noci, e loro qualità, e cucina li. 5. c. 68. 241
Noci freſche, e tenere in conſerua. 241
Noci in diuerſi ſapori, e ripieni di Peſci, & in lauori di paſta. 242
Noci d'India, e loro qualità, e virtù. 242

O

Oche, e papari, domeſtiche, e ſaluatiche, e loro qualità, e cucina lib. 2. c. 100. 119
Oche in tutte le viuande che ſi faranno dell'Anatre, domeſtiche, e ſaluatiche, e così li papari ancora. 119
Occhi delli Animali quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 68. 99
Occhiatella ſpetie di Razza, e ſue qualità, e cucina. lib. 3. c. 19. 148
Occhiatella in tutte le viuande che della Razza ſi faranno. 149
Officio di Scalco, chi lo fa in Iſpagna, e Francia. lib. 1. c. 3. 2
Officio di Scalco d'Italia, differente da Spagna, e Francia. lib. 1. c. 4. 4
Officiali eletti dallo Scalco nella Corte. lib. 1. cap. 7. 4
Oglia alla Spagnuola, con diuerſe carni, e legumi dentro. lib. 1. c. 41. 40
Oglia in Spagna la ſeruono nelli ſecondi ſeruitij di cucina, e poi le frutte. li. 1. c. 20. 15
Oglio d'Vliua, e di mandole dolci, e loro qualità, e cucina. lib. 4. c. 13. 190
Oglio con cattiuo odore, e ſuo rimedio. 190
Oglio di mandole dolci, è dell'iſteſſe qualità delle mandole. 190
Oglio d'Vliua, e di mandole dolci, in diuerſe viuande da graſſo, e per condimento di tutte quelle da magro. 190
Oglio di mandole dolci buono per conualeſcenti ancora. 190
Ombrina groſſa, e piccola, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 6. 138
Ombrina in tutte le viuande, che dello Storione, e l'interiori ancora, & in Bottarga & in gelo e bianco mangiare 138
Ombrina piccola in tutte le viuande della groſſa, & aleſſa, & accarpionata. 139
Ombrina cotta in latte, con Tarantello, e l'interiori, cucinati come quelli della groſſa. 139
Orata e ſue qualità e cucina. li. 3. c. 10. 141
Orata in tutte le viuande, che ſi faranno del Frauolino, e Dentale. 141

Orecchielle, e Cannelle, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. pag. 175
Orecchielle, e Cannelle, in tutte le viuande che delli ratarauoli si faranno. 176
Ordine di ponere le viuande in Tauola. lib 1. cap 9. 13
Ordine d'imbandire le viuande in Cucina. lib. 1. cap. 18. 12
Ordine d'imbandire diuersi antipasti. 12
Ordine d'imbandire diuerse pottaggierie, e diuersi alessi, e sottestati. 13
Ordine d'imbãdire diuersi pasticci caldi. 13
Ordine d'imbandire diuersi arosti con li secondi seruitij di cucina. 13
Ordine dell'imbandire si vedrà nel libro delle liste. 13
Ordini diuersi per portare, & imbandire le viuande. lib. 1. c 25. 22
Ordine dello Scalco al Credentiero per diuersi sapori. 22
Ordine del Sottoscalco a quelli che portano le viuande lib. 1. c 24. 20
Ordini dello Scalco al Bottiglieri, per la prouisione di diuersi vini, e per fare diuerse acque. lib. 1. c. 23. 19
Ordini dello Scalco al Sottoscalco. lib. 1. cap. 24. 20
Ordine dello Scalco al Bottigliero. lib. 1. cap. 23. 24
Orso e sue qualità, e cucina. li. 2. c. 65. 96
Ortolano, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 110. 126
Ortolano in tutte le viuande che si faranno delli Beccafichi. 127
Orzo e sue qualità e cucina. li. 4. c. 31. 200
Orzo in tutti li modi, e viuande che si faranno del grano, e farro. 200
Ostrica, e sue qualità e cucina l. 3. c. 49. 171
Ostraghe arosto sù la graticola, e nella scorza. 171
Ostraghe arosto in carta. 171
Ostraghe in pottaggio senza scorza. 171
Ostraghe in pasticcio, e pasticcetti, e per regalo di detti, e fritte. 171
Ostraghe salate, e dissalate, in tutte le viuande che delle fresche si faranno. 171

P

PAncetta di Vitella, spalle, e scannatura in tutte le viuande del petto detta. lib. 2. cap. 7. 53
Pancetta di Castrato, in tutte le viuande, che si faranno del petto. l. 2. c. 27. 70
Pancetta di Porco domestico, per condimento di diuerse viuande, & in tutte quelle che si faranno della barbaglia di detto Porco. lib. 2. c. 56. 89
Pane, e sue qualità e cucina li 4. c. 10. 185
Pane grattato in diuerse minestre, da grasso, e da magro. 185
Pane grattato sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, & in viuande per darli corpo, & in ripieni. 186
Pane cioè la mollica in diuersi sapori. 186
Pane bollito in diuersi modi, da grasso, e da magro. 186
Pane in fette in suppe diuerse da grasso, e da magro. 186
Pane in fette indorato, e fritto, & in diuersi crostini, e la mollica nel bianco mangiare ad vn bisogno. 186
Pane ripieno da grasso, e da magro, con diuerse compositioni dentro. 186
Passaro solitario, e Passarotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 105. 128
Passaro, e passarotti alessi, & in diuerse pottaggierie. & arosto. & in riẽpiture. 129
Pasta azima, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 12. 188
Pasta in diuersi lauori, per minestre da grasso, e da magro. 188
Pasta a vento, in bassotti alla Fiorentina, e cucinata in diuerse minestre, & altri modi. 189
Pasta con voua dentro, seruita nelli sopradetti modi da grasso, e da magro,

con

con diuersi sapori sopra. 189
Pasta con pane dentro, seruita in tutti li sopradetti modi. 189
pasta in diuersi lauori di sfoglio e reale. 189
Pasta intoccata con vino dentro, e fritta. 189
Pasta in diuerse Frittelle. 189
Pasta in diuerse pizze, e sfiacciatine, & in diuerse ciambellette, e biscottini. 189
Pasta in piruffoli alla Romana, & altri diuersi lauori di detta pasta. 189
Paste diuerse per regalare diuerse viuande da grasso e da magro. lib. 1. c. 40. 38
Pastinache, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 30. 221
Pastinache in tutte le viuande, che si faranno le Carote, & fritte con pasta. 221
Pasticcio di pezza intiera di carne di quadrupedi lib. 1. cap. 29. 30
Pasticcio di pezza intiera caldo, si seruirà nelli primi seruitij di cucina, e freddo, nelli primi seruitij di credenza. 30
Pasticcio in bocconi, e suoi regali. lib. 1. cap. 30. 30
Pasticcio, di Lepre, e di altri Animali quadrupedi intieri. lib. 1. cap. 31. 31
Pasticcio di Animaletti quadrupedi spezzati. 31
Pasticci di quadrupedi saluatici intieri, si seruiranno freddi, nelli primi seruitij di Credenza. 31
Pasticcio di animaletti quadrupedi viui. 31
Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, e suoi regali. lib. 1. cap. 32. 32
Pasticci caldi seruiti nelli primi seruitij di cucina, e freddi nelli primi di credenza. lib. 1. cap. 33. 32
Pasticcio di diuersi interiori di Animali quadrupedi. lib. 1. c. 33. 32
Pasticcetti di piccadiglio di carne, e loro regali, sfogliati, e senza sfoglio. l. 1. c. 34. 33
Pasticci e pasticcetti di piccadiglio si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina. 33
Pasticci, e pasticcetti di diuersi volatili grossi, e piccoli, e loro regali. lib. 1. c. 35. 33
Pasticci, e pasticcetti di diuersi Vccelletti, con piccadiglio di carne, si seruiranno con gli arosti, e senza piccadiglio con li primi seruitij di cucina. 34
Pasticcio, e pasticcetti di piccadiglio di diuersi volatili, grossi, e piccoli, e loro regali lib. 1. cap. 36. 34
Pasticcetti di piccadiglio, di volatili piccoli come Starne, vna per pasticcetto senza li regali, che si poneranno come in quelli delli pelati grossi. 35
Pasticcetti alla Genouese di diuerse conserue di frutti. lib. 1. c. 37. 35
Pasticcetti alla Genouese seruiti, trè per Conuitato con gli arosti. 36
Pasticcio di pesce intiero, e di pezza intiera, e suoi condimenti. lib. 1. c. 44. 42
Pasticcio di pesce in bocconi, con suoi regali. lib. 1. c. 45. 42
Pasticcio in bocconi si farà di pesce di poca spina, e si seruirà caldo. 43
Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, di piccadiglio di diuersi pesci, e suoi regali. lib. 1. cap. 46. 43
Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, con li arosti. 43
Pasticcetti di piccadiglio di diuersi pesci, e loro regali lib. 1. c. 47. 44
Pattelle, e lor qualità e cucina l. 3. c. 51. 172
Pattelle in tutte le viuande, che dell'Ostrica si faranno. 172
Pauerazze, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 54. 174
Pauerazze in tutti li modi cucinate, che le Cappesante, e Telline. 174
Pauerazze in suppa con vino bianco. 174
Pauerazze sul ferro caldo, e suo condimento. 174
Pauoncelle saluatiche, si accommoderanno come li palombacci. lib. 2. c. 99 119

Pauone, e pauoncini, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 97. pag. 116
Pauone in tutte le viuande che del Gallo d'India, e Cappone si faranno. 116
Pauoncini in tutte le viuande che si faranno delle pollanchette d'India. 116
Peducci di Capretto in diuersi pottaggietti. lib. 2 cap. 36. 76
Pelati grossi alessi, vn per piatto, tanto di sei persone, quanto per il rinforzato. lib. 1. cap. 41. 39
Pepe di diuerse sorti, e sua qualità, e cucina. lib. 4. cap. 20. 195
Pepe in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di paste. 195
Pera diuerse, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 45. 230
Pera accommodate in tutti li modi del melo cotogno e candite, e seruite crude. 230
Pera secche in diuerse pottaggierie, e ripieni, e per copritura di pelati alessi. 231
Perdici, e pernicotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 92. 113
Perdici in tutte le viuande che si faranno delli piccioni domestici, e saluatici, & in lenticchiata. 113
Perdici arosto, con diuerse salse sopra, e la polpa di dette in tutte le viuande di quella delli Capponi, e Fagiani. 114
Perdici arosto seruite fredde. 114
Pernicotti in tutte le viuande che si faranne le perdici e Fagianotti. 114
Persa maggiore cioè maiorana, e sue qualità, e cucina. lib. 5. c. 4. 207
Persa, cioè maiorana, in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in tutte le viuande doue anderanno seruite herbette buone. 207
Peselli e lor qualità, e cucina. l. 4. c. 35. 202
Peselli freschi, e secchi in diuerse minestre & in diuerse pottaggierie, & altre viuande da grasso, e da magro. 202
Persiche, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 51. 233
Persicata in rotellette, fatta a Ferrara da Monache. 234
Persiche seruite con le frutte intiere, e tagliate, & in diuerse pottaggierie, e Crostate. 234
Persiche cotte nelle bragie. 234
Persiche sciroppate, & in conserua. 234
Persiche secche, seruite come le fresche, dopò cotte, e per copritura di pelati alessi. 234
Perche si è mostrato il modo di ordinare li sopradetti pasticci. lib. 1. c. 38. 36
Pesce Cappone, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 14. 145
Pesce Cappone alesso, con copritura, e senza, & in polpette, e pottaggierie diuerse, e nel biãco mãgiare, & in minestra. 145
Pesce Cappone sottestato, & arosto, e fritto. 145
Pesce Gallo, cioè san Pietro, e sue qualità, e cucina. lib. 3. c. 17. 147
Pesce san Pietro, in tutte le viuande, che si faranno del Rombo. 147
Pesce passera, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 18. 147
Pesce passera, in tutte le viuande che del Rombo si faranno. 147
Pesce palombo, e pappagallo, e loro qualità, e cucina, lib. 3. c. 24. 152
Pesce palombo, e pappagallo, in tutte le viuande che della Salpa si faranno. 152
Pesce Ignudo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 28. 154
Pesce Ignudo, fritto, & in frittelle, e Crostate. 154
Pesce polpo, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 30. 155
Pesce polpo, in tutte le viuande che del Calamaro, si faranno, da farlo ripieno in fuori. 155
Pesce Agucchia, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 34. 158
Pesce Agucchia in tutte le viuande che del-

le Sarde si faranno. 158
Pesce Aguccbia in Pasticcio. 159
Pesce Agucchia salato come altri Pesci, e cucinato come li freschi. 159
Pesce perso, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 43. 167
Pesce perso, in tutti li modi, e viuande che si faranno del Cefalo, ma alesso, e sottesta-to sara megliore. 167
Pesciolini minuti di acque dolci, e loro qualità e cucina. li. 3 c. 44. 168
Pesciolini fritti, & arosto. 168
Pesce marittimi sono megliori di quelli di acque dolci. lib. 3. cap. 1. 131
Pesci arostiti saranno megliori per sanità. 131
Pesci freddi non si mangieranno, perche offenderanno assai. 132
Pesci alessi seruiti caldi nelli primi seruitij di cucina, con copritura, e senza, e freddi nelli primi di credenza. lib. 1. c. 48. 44
Pesci grossi intieri, ouero in pezza lardati, & arostiti allo spedo, ouero sottestati, si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina con le fritture. li. 1 c. 50 46
Pesci marinati, & accarpionati, si seruiranno nelli primi seruitij di credẽza. 46
Pesci fritti seruiti nelli secondi seruitij di cucina. 46
Pesci diuersi in pottaggierie, seruite calde, nelli primi seruitij di cucina. lib. 1. cap. 49. 45
Pepe di diuerse sorti, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 20. 195
Pepe in diuerse viuande da grasso e da magro, & in diuersi ripieni, e lauori di paste. 195
Petrosemolo e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap 24. 218
Petrosemolo in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni e Torte e fritto, & in sapori verdi, e le radicbe in minestre, & in insalata cotta. 218
Petturlini spetie di Lodole, e loro qualità e cucina. lib. 2. c. 114. 128
Petturlini in tutte le viuāde che delli Tordi, & in diuerse pottaggerie, e riempiture. 128
Petto, pancetta, spalle, e scannatura di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 7. 52
Petto di Vitella alesso, ripieno e senza. 52
Petto di Vitella stufato, in brodo lardiero, & appasticciato. 52
Petto di Vitella ripieno, e senza riempitura sottestato. 52
Petto di Vitella intiero, e spezzato in pottaggio. 53
Petto di Vitella indorato, e fritto, e senza indorare soffritto, con agresta dẽtro. 53
Petto di Vitella arosto sù la graticola in diuersi modi. 53
Petto di Vitella arosto allo spedo, e ripieno. 53
Petto di Vitella in pasticcio, in bocconi, e la pancetta, spalle, e scannatura si accommoderanno in tutti li modi sopradetti del petto. 53
Petto, e pancia di Vaccina, e loro cucina. lib. 2. cap 20. 63
Petto, e pancetta di Boue, e di Vaccina alessi. 63
Petto di Vaccina e di Boue indorato, e fritto, e senza indorare. 64
Petto, e pancetta di Vaccina, e di Boue, soffritti in diuersi pottaggi. 64
Petto, e pancetta di Castrato, e loro cucina. lib. 2. c. 27. 69
Petto di Castrato alesso, ripieno, e senza. 69
Petto di Castrato arosto sù la graticola in diuersi modi. 70
Petto di Castrato in diuersi pottaggietti. 70
Petto di Castrato arosto allo spedo, ripieno, e sottestato. 70
Petto di Castrato stufato ripieno e sẽza. 70
Petto di Capretto cioè li quarti dinanzi, e quel-

quelli di dietro, e loro cucina. lib. 2. cap. 35. 74
Petto di Capretto alesso ripieno, e senza riempitura, stufato, e sottestato. 75
Petto di Capretto spezzato, in diuersi pottaggi. 75
Petto di Capretto arosto sù la graticola, con rete, e senza. 75
Petto di Capretto con il resto di detto Animale arosto. 75
Petto di Capretto con tutte le parti di detto in pasticcio in bocconi. 75
Petto, & altre parti di Caprio, in brodo lardiero, e stufate. lib. 2. c. 41 79
Petto di Caprio, & altre parti in Guarmugia, & altri pottaggi. 79
Petto, pancetta, e spalle di Caprio appasticciate. 79
Petto, e pancetta, e spalle di Caprio arosto allo spedo. 79
Petto, spalle, e pancetta di porco saluatico, e loro cucina. lib. 2. c. 50. 84
Petto con l'altre parti del porco saluatico, alesse. 84
Petto, spalle, e pancetta di porco saluatico stufate in brodo lardiero, & appasticciate. 84
Petto, e spalle cō altre parti di Porco saluatico, in diuerse bragiuole. 84
Petto, pancetta, e lonza di Porco domestico, e loro cucina. lib. 2. cap. 56. 89
Petto, e pancetta di Porco domestico, alessa, & in diuerse bragiuole, & arosto allo spedo. 89
Picchi, e lor qualità, e cucina. l. 2. c. 118. 130
Picchi in diuerse pottaggierie, et arosto. 131
Piccioni di Casa, e di Torre, e loro qualita e cucina. lib. 2. c. 90. 112
Piccioni di Casa, e di Torre in tutte le viuande che si faranno delli Pollastri, e li teneri come li Pulcinelli detti al suo luogo. 112
Piccioni alessi, & altri simili vno per Conuitato basterà. lib. 1. c. 41. 39
Piccioni di Ghianda, e Palombelle saluatiche, e loro qualità, e cucina. l. 2. c. 91. 112
Piccioni di ghianda, e palombelle, in tutte le viuande che si faranno li piccioni di casa, e di Torre et in brodo lardiero. 113
Piedi di Vitella, e loro cucina li. 2. c. 13. 57
Piedi di Vitella, seruiti con diuerse salse, e sapori. 57
Piedi di Vitella, in diuersi pottaggi, seruiti caldi. 57
Piedi di Vitella, in diuersi geli. 57
Piedi di Vitella indorati, e fritti. 58
Piedi di Vitella, in pasticcio. 58
Piedi di Vitella, arosto sù la graticola, & allo spedo. 58
Piedi di Boue, e di Vaccina alessi ad vn bisogno, e marinati. lib. 2. c. 22. 67
Piedi di Castrato, e loro cucina l. 2. c. 29. 72
Piedi delli quadrupedi, e loro qualità. lib 2. c. 78 102
Pieghe di rileuo in saluiette, non vsate più da molti. lib. 1. cap. 15. 10
Pimpinella, e sue qualità lib. 5. c. 17. 214
Pimpinella cioè saluastrella nella mescolanza in insalata. 215
Pignuoli, e loro qualità, e cucina. lib. 5 cap. 65. 240
Pignuoli in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in pasticci, e minestre, e crudi, seruiti con le frutte, & confetti con le confettioni. 240
Pistacchi, e loro qualità, e cucina. lib 5. cap. 63. 239
Pistacchi in diuerse minestre, e sapori, & in confetti, e pistacchiati, e seruiti crudi con le frutte. 239
Pizzacchere di lago, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 103. 122
Pizzacchara di lago arosto, & all'addobbo, e fritta, & in diuersi pottaggietti. 122
Pollastro domestico e saluatico, e pulcinello, e loro qualità. lib 2. c. 87. 110

Pollastro domestico, e saluatico, e loro cucina. lib. 2. c. 88. 110
Pollastro alesso, e stufato in diuersi modi. 110
Pollastro appasticciato, & in agresta, in grani. 110
Pollastro ripieno, e senz'ossi in tutte le viuande sopradette, e sottestato. 110
Pollastro all'addobbo, e fritto, & arosto su la graticola. 111
Pollastro in pottaggio, e spezzato, si come del Cappone detto al suo luogo. 111
Pollastro ripieno e senza riempitura affaggianato, & arosto in diuersi modi, et inguisado alla Spagnuola. 111
Pollastro siluestre in tutte le viuande sopradette del domestico. 111
Pollanchette d'India in tutte le viuande che del Gallo si faranno, però le grosse, e le piccole come il pollastro, e fagianotti. lib. 2. c. 96. 116
Polmone delli animali quadrupedi, e sue qualità lib. 2. c. 74. 101
Polmone di boue, e di vaccina in diuersi pottaggi. lib. 2. c. 23. 68
Ponere per ordine diuerse viuande in tauola, e seruirle. lib. 1. c. 19. 13
Porchette domestiche, e loro cucina. lib. 2. c. 54. 87
Porchette domestiche si accommoderanno come le saluatiche. 87
Porchetto, cioè Coniglio d'India, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 62. 95
Porchetto d'India in tutte le viuande che della lepre, e lepratti, Conigli, e Coniglietti si faranno. 95
Porchetto riccio, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 63. 95
Porchetto riccio in tutte le pottaggierie che del porco spinoso si faranno, & arosto, e sottestato. 96
Porcellana e sue qualità li. 5. c. 20. 216
Porcellana in insalata, e mescolanza di vigna. 216
Porco, e porchetti domestici, e loro qualità lib. 2. cap. 53. 87
Porco e porchetti siluestri, cioè Ruffalotti, e loro qualità. lib. 2. c. 47. 82
Porco spinoso e sue qualità e cucina. lib. 2. cap. 58. 92
Porco spinoso in qual si voglia parte di lui stufato, in brodo lardiero, & appasticciato. 92
Porco spinoso in qual si voglia parte, soffritto, e spezzato, in diuersi potaggi. 92
Porco spinoso arosto li quarti di dietro al lo spedo. 92
Porco spinoso arosto al spedo e ripieno 92
Porco spinoso arosto allo spedo senza riẽpitura, & il fegato di detto fritto. 93
Porro, e sue qualità, e cucina. l. 5. c. 38. 225
Porro in tutti li modi che si accõmoderà la cipolla, & in insalata cruda, e cotta. 225
Portatori delle viuande, vno per viuanda basterà. lib. 1. cap. 25. 22
Prataruoli in pottaggio, & arosto, & in minestra ancora, e così quelli delli ciocchi d'Alberi. lib. 3. c. 56. 176
Pratica dello Scalco circa la quãtità di robba che anderà per il piatto di sei persone. lib. 1. c. 13 8
Prouature grandi, e piccole, e loro qualità, e cucina lib. 4. c. 7 181
Prouature fresche in tutte le viuande che delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo si faranno, & arosto. 181
Prugne cioè susine, e loro qualità, e cucina lib. 5 c. 52. 234
Prugne seruite per antipasto, e cõ le fru[tte], & in diuersi pottaggierie, e ripieni, et in diuersi sapori, e sciroppate. 235
Prugne in gelo, & in conserua e crostate, tanto le fresche, come le secche. 235
Prugnuoli, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. 175

Pru-

Prugnuoli in diuersi pottaggi. 175
Prugnuoli in minestra. 175
Prugnuoli in suppe. 175
Prugnuoli per regalo di diuersi pasticci, e pottaggierie, & ripieni da grasso, e da magro. 175
Puleggio, cioè Serpollo, e sue qualità, e cucina. lib. 5. c. 25. 218
Puleggio in diuerse minestre, e pottaggierie da grasso, e da magro, & in insalata e sapori. 219
Pulcinelli, e loro cucina li. 2. c. 89. 111
Pulcinelli in tutte le viuande che si faranno delli pollastri sopradetti, ma arosto saranno nelli miglior modi cucinati et spezzati alla Catelana. 111

Q

QVali officiali deuono essere eletti dallo Scalco nella Corte. li. 1. c. 7. 4
Quaglia, e sue qualità, e cucina. lib 2. c. 104. 122
Quaglia arosto in diuersi modi, seruita cõ diuerse copriture sopra, e senza. 123
Quaglia arosto, e seruita alla Catelana, ouero all'Abruzzese. 123
Quaglia sottestata seruita calda, e fredda, & in tutte le viuande che si faranno delli piccioni. 123
Qualità delli lombi di boue, e di vaccina. lib. 2. c. 21. 65
Qualità della carne dell'Orso. l. 2. c. 65. 97
Qualità del Camello qual'è buono solo per portar cariche. lib 2. c. 65. 97
Qualità di tutte le sorti carne buona da mangiare. lib. 2. c. 66. 98
Qualità della pattella qual si farà in tutte le viuande dell'Ostrica l. 3. c. 51. 172
Quando lo Scalco hauerà posto in tauola, lo farà sapere al suo Signore, & ad altri Conuitati ancora. li. 1. c. 25. 22
Quantità di robba che anderà in vna viuanda per il piatto di sei persone da grasso, e da magro. lib. 1. c. 28. 29
Quelli che hanno a dare l'acqua alle mani, e li sciugamani lib. 1. c. 25 21
Quelli che accompagnano le viuande sarà vn Parafreniero auanti, e Paggi con torcie. 21

R

RAdice di terra, dette patatte con alcuni auuertimenti circa a diuerse Radice di herbe. lib. 5. c. 28. 220
Radice di terra, dette patatte, e loro qualità, e cucina. 220
Radice di terra la vera stagione loro sarà l'Inuerno. 220
Radice, e Rauanelli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 31. 221
Radice in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in insalata cotta, e soffritte, e seruite crude. 222
Radice di Bietola, Cicoria, e Petrosemolo, e loro qualità, e cucina li. 5. c. 34. 223
Radice cucinate, come l'herbe loro si come alli loro capitoli ho detto. 223
Ramolacci, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 32. 222
Ramolacci in tutti li modi, e viuande che si faranno delle Radici, e Rauanelli. 222
Ranocchi, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 45. 168
Ranocchi in diuersi pottaggi e fritti, e per regalo di diuersi pasticci, e pasticcettti da magro. 168
Rape, e loro qualità, e cucina l. 5 c. 33. 222
Rape cucinate in brodi di carne, & in tutti li modi de' Nauoni. 222
Raponzoli, e loro qualita, e cucina. lib. 5. cap. 18. 215
Raponzoli in insalata cotta, e cruda, & in tutte le viuande della Cicoria, & in Mescolanze di Vigna. 215
Rauaggiuolo, e sue qualità, e cucina. li. 4. cap. 6. 180

Rauaggiuolo, in tutte le viuande che della Ricotta si faranno, e seruito con le frutte. 181
Razza e sue qualità, e cucina l.3.c.19. 148
Razza alessa seruita con diuerse coppriture, e senza. 148
Razza in diuersi pottaggi, & à broetto alla Venetiana. 148
Razza in diuerse polpette. 148
Razza fritta, & il fegato ancora. 148
Razza in pastic. seruito caldo, e freddo. 149
Reina, e sue qualità, e cucina. l.3.c.39. 164
Reina alessa, seruita con copriture, e senza, e cotta in vino alla Tedesca. 164
Reina in diuersi pottaggi, et in pasticcio. 164
Reina arosto sù la graticola, e fritta e marinata & accarpionata. 164
Regola da osseruare nel mangiare, e seruire delli frutti. lib.5.c.40. 226
Riccio di mare, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap.51. 172
riccio di mare cioè cardetto arosto nella sua scorza, però le sue voua, et in crostini. 172
Ricotta e sue qualità e cucina l.4.c.5. 179
Ricotta in tutte le viuande che si faranno del capo di latte, e fiorita. 180
Ricotta in frittelle diuerse, & in minestre diuerse, & altre viuande. 180
Ricotta seruita per antipasto, con zuccaro sopra, e così la Giuncata, e latte appreso ancora. 180
Rigogolo cioè Grauolo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 112. 127
Rigogolo si farà in tutti li modi, e viuande che delli Tordi, e Saffelli. 127
Rimedi contro la Crapula, lib.4.c.11. 188
Riso e sue qualità, e cucina. li.4.c.30. 199
Riso in tutte le viuāde che del grano, e farro si faranno, e nel bianco mangiare. 199
Robbe mangiatiue, riuedute dallo Scalco. libro 1. cap. 13. 9
Rognoni, e lombi di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap.9. 54
Rognone di Vitella in diuersi crostini. 54
Rognone di Vitella arosto, in diuersi modi. 54
Rognone di Vitella in Crostate. 54
Rognone, cosciotti sopracosciotti, e piedi di Boue, e Vaccina, e loro cucina. lib. 2. cap. 22. 66
Rognone di Boue, e di Vaccina arosto. 66
Rognone di Boue, e di Vaccina, in diuersi guazzetti, & in crostini ad vn bisogno. 66
Rognoni delli animali quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 76. 102
Rondone vecchio, e di nido, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 111. 127
Rondone in tutti li modi, e viuande che delli Beccafichi si faranno. 127
Rōbo, e sue qualità, e cucina. li. 3.c.16. 146
Rombo alesso, seruito con copriture diuerse, e senza. 146
Rombo in diuersi pottaggi, & a broetto alla Venetiana. 146
Rombo sottestato ripieno, e senza riempitura. 146
Rombo arosto sù la graticola. 146
Rombo in pasticcio, & in gelo. 147
Rōbo fritto marinato et accarpionato. 147
Rosmarino, e sue qualità, e cucina. lib. 5. cap. 27. 220
Rosmarino, in diuerse minestre di legumi, & in frittelle, e pottaggierie, & arosti, da grasso, e da magro, & li fiori in insalata. 220
Ruffalotti, e loro cucina lib. 2. c. 48. 82
Ruffalotti cioè Porchetti saluatici, arosto, e sottestati ripieni, e senza riempitura. 82
Ruffalotti in qual si voglia parte di detti, stufati, appassicciati, & in brodo lardiero. 83
Rusignuolo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 109. 125
Rusignuolo in tutti li modi, e viuande che si fa-

si faranno del Beccafico. pag. 126
Rucchetta, e sue qualità. lib. 5. c. 20. 216
Rucchetta in insalata, e Mescolanze di Vigna. 216
Ruta, e sue qualità, e cucina li. 5. c. 26. 219
Ruta in frittelle, & in insalata. 219

S

Sale, e sue qualità e cucina l. 4 c. 15. 191
Sale a bastanza in tutte le viuande, da da grasso, e da magro. 191
Sale il Credentiero non apparecchierà senza ponerlo in Tauola. 191
Salmone, e sue qualità, e cucina. l. 3. c. 5. 137
Salmone alesso, seruito con diuerse coprìture, e senza. 137
Salmone in diuerse bragiuole. 138
Salmone stufato, & appasticciato. 138
Salmone fritto, e marinato, & accarpionato. 138
Salmone in diuersi pasticci, e pasticcetti. 138
Salpa e sue qualità, e cucina. li. 3. c. 23. 151
Salpa in tutte le viuande che della Botta Trigia, e Guo si faranno. 151
Saluastrella, e sue qualità. li. 5. c. 17. 214
Saluia, e sue qualità, e cucina l. 5. c. 26. 219
Saluia in saluiate, & in Addobbi, e marinati, e cotta, con diuerse viuande, da grasso, e da magro, & in arosti, e fritta. 219
Sangue di Vitella, in Migliacci alla Fiorentina. lib. 2. c. 14. 61
Sangue di Vitella fritto, & in altri pottaggi. 61
Sangue di Castrato, e sua cucina. lib. 2. cap. 30. 73
Sangue di Capretto, e sua cucina. lib. 2. cap. 36. 76
Sangue di Capriuola, di Ceruo, e Lepre, mai si appigliano lib. 2. c. 44. 81
Sangue di Porco saluatico, e sua cucina. lib. 2. cap. 52. 86
Sangue di Porco saluatic, è megliore che quello delli Porci domestici. 86
Sangue di Porco domestico, e sua cucina. lib. 2. cap. 57. 91
Sangue delli animali quadrupedi, e sue qualità. lib. 2. cap. 74. 101
Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 17. 192
Sapa, in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse salse, e sapori. 193
Sarde, e loro qualità, e cucina l. 3. c. 25. 152
Sarde in diuersi pottaggi. 152
Sarde in diuerse polpette, e riempiture di Pesci, cioè la loro polpa. 152
Sarde in diuersi Pasticcetti cioè la polpa loro. 153
Sarde arosto in diuersi modi, e sottestate. 153
Sarde fritte, e marinate, & accarpionate. 153
Sarde salate in Bariglioni, e sfumate ancora, doppo dissalate, seruite come le fresche. 153
Sassello, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 107. 124
Sassello in tutti li modi, e viuande che delle Quaglie, Tortore, e Tordi, si faranno. 124
Scalco di quanta importãza sia per l'officio suo nella Corte, e sue qualità. lib. 1. c. 1. 1
Scalco deue dare minuto conto delle viuãde alla Mensa, e nõ altra persona l. 1. c. 2
Scalco, è patrone dell'ordine del mangiare del suo Signore. 2
Scalco si accommoderà secondo li Paesi, e vsanze. lib. 1. c. 4. 3
Scalco se li appartiene solo il dare diuersi ordini del mangiare. lib. 1. c. 5. 3
Scalco douerà essere di buoni costumi. 3
Scalco vestirà conforme al gusto del suo Signore. lib. 1. c. 6. 3
Scalco non deue portare nè bande, nè penacchi come li Soldati. 3
Scalco tirerà le liste con ogni auuantaggio pos-

possibile. lib. 1. c. 12. pag. 7
Scalco volendo fare viuande di capriccio, le farà con ogni sparagno. 8
Scalco accennerà la maggior parte dell'ingredienti, per le compositioni di tutte le viuande sù la lista del Cuoco l. 1. c. 14. 9
Scalco anderà spesso in cucina, per riuedere diuerse viuande, e correggerà bisognando. 9
Scalco vedrà imbanditi tutti li refreddi, accioche possa correggerli bisognando. lib. 1. cap. 15. 10
Scalco aarà ordine delle posate secondo li Conuitati. 10
Scalco farà apparecchiare vna Tauola di giusta longhezza. lib. 1. c. 16. 11
Scalco non farà trinciare vn Trinciante a più di sei persone. 11
Scalco non farà furiata di viuande, e poi dare meno robba. lib. 1. c. 17. 11
Scalco farà il piatto compito per due Conuitati, e per vn Prencipe grande solo. 12
Scalco ha da sapere in tempo per li mangiari straordinarij che vorrà fare il suo Signore. 12
Scalco riuedrà le liste per le seconde Tauole e si intenderà con il Mastro di Casa. 12
Scalco tratterà con tutti della Corte amoreuolmente. 12
Scalco non comporterà che li seruitori bassi portino le viuande alla Mensa. 12
Scalco deputerà alcuni fidati per la cura delli rileui della Mensa. 12
Scalco farà che la gente bassa sia ben trattata. 12
Scalco ha da sapere imbandire diuerse viuande. lib. 1. c. 18. 13
Scalco farà fare la credenza di tutte le viuande. 13
Scalco non seruirà viuande di refreddi, se non è sicuro della bontà loro. lib. 1. cap. 19. 14
Scalco non comporterà che nissuno metti mano in alcuna viuanda in Tauola senz'ordine suo. lib. 1. c. 25. 23
Scalco darà ordine allo Scudiero, che accompagna le viuande che sia di presto ritorno. 23
Scalco ponerà le frutte, quando che hauerà seruite tutte le viuande di cucina. 24
Scalco farà mutare saluiette, e touaglia, alle Confettioni. 24
Scalco ponerà le cõfettioni dopò li frutti 24
Scalco mentre che li Conuitati mangiano le Confettioni, farà mettere in ordine per le seconde Tauole. 24
Scalco potrà conuitare a quanti piatti vorrà secondo il bisogno. 24
Scalco farà le prime leuate delle viuande, di cucina. 25
Scalco hauendo seruito tutto il Conuito, farà addimandare, tutti li Gentil'huomini e Coppieri. 25
Scalco non mangiando alle seconde Tauole, non mancherà darli vna reuista. 25
Scalco farà che siano ben trattati li aiutanti, e Paggi. 25
Scalco se vorrà acquistarsi lode tratti bene le famiglie basse. 25
Scalco potrà far fare più, e meno robba in vna viuanda, di quella che sotto si dirà. lib. 1. cap. 28. 30
Scalco ordinerà li detti pasticci e le sottoscritte viuande che bastino per il piatto ordinario, e rinforzato, più diuersamente se li bisognerà. lib. 1. c. 28. 36
Scalco hauerà riguardo di hauere buoni vini nelli suoi Conuiti lib. 4. c. 11. 188
Scalchi daranno ordine di viuande di capriccio, ma che siano di qualche vtilità, e bontà. lib. 1. c. 102. 122
Scalogne, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 37. 225
Scalogne in tutte le viuande che si faranno della Cipolla da ripiene in fuori. 225
Schiena delli Animali quadrupedi, e sue qua-

qualità lib. 2. c. 76. pag 102
Scorfano, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 15. 145
Scorfano in tutte le viuande che del Pesce Cappone si faranno. 146
Sellaro, e Sio cioè Cannei, e loro qualità e cucina. lib 5. c 2. 216
Sellaro, in diuerse mineſtre da graſſo e da magro, e coprіture, & in diuerse pottaggierie, e paſticci, & insalata cotta, e cruda, & il Sio in insalata. 216
Sementini Funghi, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 56. 175
Sementini in tutte le viuande che si faranno delli Prataruoli, e Funghi di Montagna. 177
Senape, e sue qualità, e cucina li. 5. c. 2. 206
Senape in diuersi sapori, e Moſtarde, il seme peſto, e purgato, e l herba in diuerse mineſtre, da graſſo, e da magro, & in insalata. 206
Seppia, e sue qualità e cucina l. 3. c. 30. 155
Seppia in tutte le viuāde che del Calamaro si farāno, da farla ripiena in fuori. 155
Seruitij di credenza, si leueranno in vna portata sola in Tauola lib. 1. c. 27. 29
Sgombro, e Suero, e loro qualità, e cucina. lib. 3. cap. 21. 150
Sgombro, e Suero, in tutte le viuande che si faranno del Merluzzo fresco. 150
Sopra le Trippe, si seruira la Menta, e si laſſerà il zuccaro. lib. 1. c. 33. 33
Sopracoſcio di Boue, e di Vaccina, accommodato come quello della Vitella. lib. 2. cap. 22. 66
Sopracoſcio di Caſtrato, e sua cucina. lib. 2. cap. 28. 71
Sorbe e loro qualità, e cucina l. 5. c. 58. 237
Sorbe mature, seruite con le frutte, e secche in diuerse pottaggierie. 237
Sottoſcalco sarà presente nel fare diuersi paſticci. lib. 1. c. 14. 9
Sottoſcalco nel fare delle colationi, farà prouisione, più di pane che di grano vino. 10
Sottoſcalco in eſſo consiſte in bene, e mal porgere le viuande in vn Conuito. lib. 1. cap. 24. 20
Spenditore, e sue qualità lib. 1. c. 10. 6
Spenditore deue eſſere pratico, & aſtuto. 6
Spenditore non ponerà tutte le robbe che compra in vna sporta sola. 6
Spenditore deue menare lo sportaruolo con sportone serrato. 6
Spinaci, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 13. 212
Spinaci in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo ſoffritti, e seruiti così caldi, e con altri regali dentro. 213
Spinaci in Torte, e Tortiglioni, & in diuerse paſte fritte. 213
Spigola, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 7. 129
Spigola in tutte le viuande, che dell'Ombrina si faranno, e così l interiori ancora. 139
Squadro specie di Razza, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 19. 148
Squadro in tutte le viuande che della Razza si faranno. 149
Stagione dell' Inuerno. lib. 6. c. 1. 248
Stagione di Primauera. lib. 6. c. 23. 297
Stagione della Eſtate. lib. 6. c. 45. 347
Stagione dell' Autunno. lib. 6. c. 64. 388
Starna, e Starnotti, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 93. 114
Starna in tutte le viuande che si faranno delle Perdici, & li Starnotti, come li Pernicotti. 114
Stipolette, e loro qualità, e cucina. lib. 2. cap. 104. 128
Stipolette si accommoderanno come li Beccafichi. 128
Storione, e sue qualità, e cucina l. 3. c. 2. 132
Storione e Porcellette aleſſi, con diuerse coprіture, e senza. 132

Storione stufato, & appasticciato. 132
Storione in diuersi piccadigli, e polpette, & in polpettoni all'Inglese. 133
Storione in diuerse bragiuole arosto, e sottestate. 133
Storione in diuerse polpette, e polpettoni ripieni, e senza riempitura. 133
Storione in Torte, e Crostate, & in minestra, detta Morsellata. 134
Storione in pasticcio di pezza intiera, & in bocconi. 134
Storione in diuersi pasticci, e pasticcetti di piccadiglio. 134
Storione, e Porcellette arosto, in diuersi modi, e sottestati. 135
Storione, e Porcellette fritte. 135
Storno, e Stornello, e loro qualità, e cucina lib. 2. c. 108. 125
Strutto d'Oche, in diuerse viuande. lib. 2. cap. 100. 119
Struzzo, e sue qualità. lib. 2. c. 102. 121

T

Tartarughe di terra, e di acqua, e loro qualità, e cucina. lib 3. c. 46. 169
Tartaruga in diuersi pottaggi, in pasticcio, e fritta, & il fegato fritto, e le sue voua in frittata. 169
Tartaruga di acqua, in tutte le viuande che di quella di terra. 169
Tartuffoli, e loro qualità, e cucina. lib. 5. cap. 39. 225
Tartuffoli in diuerse viuande da grasso e da magro, & attartuffolati. 226
Tartuffoli cotti sotto le bragie, e seruiti crudi ancora. 226
Telline, e lor qualità, e cucina l. 3 c. 53. 173
Telline in pottaggio con la scorza, e senza scorza. 173
Temere, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 40. 165
Temere in tutte le viuãde che della Truotta si faranno. 165
Testa di Vitella, e sua cucina. lib. 2. c. 3. 49
Testa di Vitella alessa semplicemente, e ripiena. 49
Testa di Vitella ripiena, e sottestata. 49
Testa di Vitella indorata, e fritta. 49
Testa di Vitella arosto, e ripiena, & inuolta in rete. 49
Testa di Vitella stufata, ripiena, e senza ancora. 49
Testa di Vitella fritta, seruita con sù frittata sopra. 50
Testa di Vitella in pasticcio, seruito caldo, e freddo. 50
Testa di Vaccina, o sia di Boue, e sua cucina lib. 2. c. 18. 62
Testa di Vaccina alessa. 62
Testa di Vaccina, in diuersi pottaggi. 62
Testa di Boue, e di Vaccina giouani in pasticcio. 62
Testa, e collo di Castrato, e loro cucina. lib. 2. cap. 26. 69
Testa di Castrato in tutte viuande che quelle di Boue, e Vaccina giouani, eccetto che in pasticcio. 69
Testa, e Ceruella di Capretto, e loro cucina. lib. 2. cap. 34. 74
Testa di Capretto ripiena, stufata, e sottestata. 74
Testa di Capretto fritta, con sua frittata sopra, & indorata. 74
Testa, petto, pancetta, e spalle di Caprio, e loro cucina. c. 41. 78
Testa di Caprio, in tutti li modi cucinata che quella di Castrato. 78
Testa, Ceruella lingua Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro cucina. lib. 2. cap. 49. 83
Testa di Porco siluestre alessa in vino, salpresa, e senza. 83
Testa di Porco saluatico, in gelo in diuerse forme. 83
Testa, lingua, Ceruella, Collo, e Barbaglia di Porco domestico, e loro cucina. lib. 2.

2. cap. 55. pag. 87
Testa di Porco domestico alessa, senza riẽpitura, e ripiena, e sottestata. 87
Testa di Porco domestico salata, & alessa con altre carni, e senza salare, per regalo di diuersi salami. 88
Testa, e Zampetti di Porco domestico, in gelo. 88
Teste delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. lib. 2. c. 77. 9
Testicoli di Agnello, Toro, Cignale, e Bufaletti, e loro cucina lib. 2. c. 38. 77
Testicoli delli detti Animali arosto, & in diuersi pottaggietti. 77
Testicoli in diuersi pasticci, e pasticcetti, e per regalo di detti. 77
Testicoli di Caprio, e loro cucina. lib. 2. cap. 43. 81
Testicoli di Porco saluatico, e loro cucina lib. 2. cap. 52. 86
Testicoli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità lib 2. c. 77. 102
Tinca e sue qualità e cucina. l. 3. c. 42. 166
Tinca alessa in diuersi modi, & in pottaggio, e nel resto delle viuande che della Truotta si faranno. 167
Tinca arosto in diuersi modi, e fritta, & marinata. 167
Tonno, Pesce Spada, e loro qualità, e cucina. lib. 3. c. 3. 136
Tonno, e Pesce Spada in tutte le viuande che dello Storione si faranno. 136
Tonno nella pancia salata, in Tarantello, qual sarà il prosutto di tutte le viuande, da magro. 136
Tonno nell' Addobbo, & arosto, e sottestato. 136
Tonno in polpettoni diuersi in forma di volatili, e di Cosciotti di carne quadrupeda. 137
Tordo, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 107. 124
Tordo in tutti li modi, e viuande che delle Quaglie, e Tortore si faranno. 124
Tordo alesso, seruito con diuerse copriture, & alesso all'vsanza di Sardigna, seruito in diuersi modi. 124
Tordo inuolto in pasta di sfoglio, seruito solo, e per regalo di piatti 125
Toro e Vaccina e Boue vecchi, e loro qualità, e cucina lib. 2. c. 24. 68
Toro, Boue, e Vaccina vecchi in tutte le viuande che si faranno del Boue, e Vaccina giouani ad vn bisogno. 68
Tortore, e Quaglie, alesse, & arosto due per conuito basteranno lib. 1. c. 41. 40
Tortora, e sue qualità, e cucina lib. 2. cap. 105. 123
Tortore in tutte le viuande che della Quaglia si faranno. 123
Triglia e sue qualità, e cucina l. 3 c. 10. 141
Triglia alessa, con copritura, e senza. 141
Triglia in diuersi pottaggi, e sottestata. 141
Triglia in diuerse polpettine. 141
Triglia arosto in diuersi modi, e fritta. 141
Triglia accarpionata, e marianata. 142
Trippe, Budello gentile, e sangue di Vitella, e loro cucina. lib. 2. cap. 14. 60
Trippe di Vitella, alesse, seruite con pane sotto, e Menta sopra. 60
Trippe di Vitella, alla Milanese. 60
Trippe di Vitella in pasticcio. 60
Trippe di Boue, e Vaccina, in tutte le viuande che si faranno di quelle della Vitella. lib. 2. cap. 23. 68
Trippe delli Animali, quadrupedi, e loro qualità. lib. 2. c. 75. 101
Trippe di Razza, in diuersi pottaggi. lib. 3. cap. 19. 149
Truotta, e sue qualità, e cucina. lib. 3. cap. 38. 163
Truotta in tutte le viuande che si faranno del Carpione, & alessa alla Tedesca, e sottestata. 163
Truotta salata, e sfumata, e sott' oglio, in diuersi modi cucinata. 163

Tut-

Tutte le Crostate, si seruiranno calde, e fredde, a beneplacito, in tutti li seruitij di cucina, e di credenza. lib. 1. c. 39. 37

V

VAccina, e sue qualità, e cucina. lib. 1. cap. 17. 62
Valore nello Scalco di saper con molta pratica il suo seruigio lib. 1. c. 1. 1
Vccelletti diuersi, cioè Petti rossi, e Fringuelli, & altri di simile grandezza, e loro qualità, e cucina. lib. 2. c. 117. 130
Vccelletti diuersi in tutte le viuande che si faranno delli Beccafichi. 130
Vccelletti alessi, & arosto, quattro per Cōuitato almeno. lib 1. c. 41. 40
Vino, & alcune sue qualità, e cucina. li. 4. c. 11. 187
Vino biāco, e cerasuolo, e sua qualita. 187
vin negro, e rosso, vecchi, e lor qualita 187
Vino Cedrino, qual sarà delli grandi che si beuino come Maluagia, & altri simili, e sue qualità. 187
Vino agrestino e suoi defetti. 187
Vino nuouo, e parti che doueranno hauere li buoni vini. 187
Vino inacquato e suoi effetti. 188
Vino, scritto da diuersi Autori copiosamēte. 188
Vino in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuerse salse, e suppe. 188
Visciole, e Ceragie amarasche, e loro qualità, e cucina. lib. 5. c. 55. 236
Visciole, & Amarene, seruite per antipasto, e con le frutte & in diuerse pottaggierie, e ripieni, & in suppe. 236
Visciole sciroppate & in sapori. 236
Visciole in conserua, & in Crostate. 236
Vita, età e costumi nello Scalco l. 1. c. 5. 3
Vitella lattante, e sua qualita lib. 2. c. 2. 49
Vitella Campareccia, e sue qualità, e cucina. lib. 2. c. 15. 61
Vitella Campareccia, si accommoderà in tutti li modi che della Vitella mogana. 61
Vitella Bufalina, e sue qualità, e cucina. lib. 2. cap. 16. 61
Vitella Bufalina, si accommoderà in tutti li modi che si farà la Mongana, e Campareccia. 61
Viuande che saranno ben poste, e tramezzate in Tauola, faranno assai meglior vista. lib. 1. cap. 19. 14
Viuande coperte con copritori, non essendo di bella vista. lib. 1. c. 15. 11
Viuande delli refreddi, saranno le prime lauorate. lib. 1. c. 24. 20
Viuande delli refreddi, poste in Tauola. lib. 1. cap. 25. 22
Viuāde riuedute in cucina dallo Scalco. 22
Vliue e loro qualità e cucina l. 5. c. 62. 238
Vliue in diuerse pottaggierie, e ripieni, & in insalate cotte, e crude, e sopra a diuersi arosti. 239
Volatili nutriti, & alleuati in buon' aria. lib. 2. cap. 79. 103
Volatili arosto freddi si lasseranno in Tauola per fino alle frutte bisognando. lib. 1. cap. 43. 41
Volpe cucinate, e mangiate da alcuni buoni stomachi, lib. 2. c. 65. 97
voua di capriuola, e lor cucina. l. 2. c. 44. 81
Voua, e latte di Storione in diuersi pasticci, e pasticcetti e fritte, & in diuersi pottaggi. lib. 3. cap. 2. 135
Voua di Storione in Cauiale, & in crostini e minestra, & in frittate. 135
Voua di Cefali in Bottarga lib. 3. c. 11. 143
Voua, e latte di truotta in diuersi pottaggi e fritte lib. 3. c. 38. 164
Voua di Luccio fritte, & in Bottarga. lib. 3. cap. 41. 166
Voua di Bufale, e loro qualità, e cucina. lib. 4. cap. 6. 180
Voua di Bufale, in tutte le viuande che della Ricotta si faranno, e seruite con le frutte. 181

Vo-

Voua di Gallina, e loro qualità, e cucina lib. 4. cap 9. pag. 182
Voua alesse tenere, e dure, seruite calde, e fredde, in diuersi modi. 182
Voua ripiene et in diuerse riempiture. 182
Voua sperdute, in diuersi modi. 183
Voua in diuerse minestre da grasso, e da magro. 183
Voua sbattute per alligatura di diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta. 183
Voua cioè la chiara in diuersi lauori di pasta di zuccaro, & in gelo di detta chiara e per purificare detto zuccaro. 183
Voua miscide, e filate alla Spagnuola, seruite in diuersi modi. 184
Voua in piatto alla Franzese. 184
Voua in diaccio, da alcuni dette maritate. 184
Voua tenere, cioè Fauetta d'voua. 184
Voua assrittellate in diuersi modi. 184
Voua in diuerse frittate ripiene, e senza riempitura. 185
Voua in saluiate e frittate rognose. 185
Voua di diuersi altri Polli. si cucineranno nelli sopradetti modi che quelle di Gallina. 185
Vua spina, e sue qualita, e cucina. lib. 5. cap. 75. 246
Vua spina in tutte le viuande che dell agresta però l'acerba, e la matura seruita con le frutte. 246
Vua, e sue qualita e cucina. li. 5. c. 76. 246
Vua seruita per antipasto e con le frutte, & con vna coperta di zuccaro ancora, seruita come sopra. 246
Vua in vino, e mosto cotto, & in sapori, e frittate. 247
Vua secca in generale, e sue qualita, e cucina. lib. 5. c. 77. 247
Vua secca in diuersi pasticci, e pottaggierie, & in torte, e crostate, & in diuersi ripieni, e sapori, & seruita per antipasto, e con le frutte ancora. 247

Z

Zafferano, e sue qualità, e cucina. lib. 4. cap. 25. 197
Zafferano in diuersi lauori di pasta, & in diuerse pottaggierie, e minestre da grasso, e da magro. 197
Zampetti di Porco saluatico, in diuersi pottaggi, & in diuersi geli bisognando. lib. 2. cap. 52. 86
Zampetti di Porco domestico, accommodati in tutti li modi di quelli del saluatico. lib. 2. cap 57. 91
Zĕzero e sue qualità e cucina. l. 4. c. 23. 196
Zenzero seruito in tutt'i modi, e viuãde del pepe e condito con mele, o zuccaro. 196
Zinna, fegato, polmone, e trippa di vaccina, e di boue, e loro cucina. lib. 2. c. 23. 67
Zinna di vaccina fresca cotta alessa. 67
Zinna di vaccina indorata e fritta. 67
Zinna di vaccina in diuersi pottaggi. 67
Zinna di vaccina stufata, & apasticiata. 67
Zinna di vaccina in pasticcio. 67
Zinna di vaccina arosto allo spedo, e sottestata. 68
Zinne delli animali quadrupedi, e lor qualità. lib. 2. c. 72. 100
Zuccaro e sue qualita, e cucina. lib. 4 c. 19. 194
Zuccaro in tutte le viuande che si seruirà il Mele, & in diuersi lauori di pasta di detto zuccaro, & altre paste ordinarie. 194
Zuccaro per sciroppare diuersi frutti e far diuerse conserue di detti frutti, e cotognate. 194

Il fine della Tauola.

LIBRO PRIMO.

NEL QVALE SI TRATTA DELLE qualità dello Scalco, e delli officiali a' quali esso comanda nella Corte; con molti auuertimenti intorno all'officio suo.

Con il modo di fare qual si voglia gran Conuito, sì all'Italiana, come alla Spagnuola, Alemanna, e Franzese.

E si mostra la quantità di robba, che và in ciascheduna viuanda per il Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, tanto da grasso, quanto da magro.

Scalco di quanta importanza sia per l'officio suo nella Corte, e sue qualità. Cap. I.

ALCVNI sono, che hanno detto, che l'officio di Scalco sia vno de' principali della Corte, e ciò per molte, e buone ragioni, perche se lo Scalco ha confidata nelle mani la vita, & honore del suo Signore, dunque douerà cercare di mantenerselo, & osseruargli ogni fedeltà nell'officio suo; doue che non poca gratia riceue vn seruitore da vn suo Signore, per rispetto dell'elettione, e confidenza circa quest' honorato officio di Scalco; siche con buona ragione si potrà dire, che poche altre facende maggiori, e di più confidenza siano nella Corte: e se bene questa è cosa di molta importanza, e che da tutti deue essere stimata, è però questo per il valore dell' istesso Scalco, di sapere molto bene il suo seruigio, aiutato da qualche sperienza, e pratica, accioche non habbia à rimettersi alla discrettione del Cuoco; ma sì bene, ch'egli sappia ordinargli diuerse viuande, e conforme al gusto del suo Signore, perche piacendo à quello il dolce, ò brusco, ò poca spetie, ouero il molto saporito; il tutto deue sapere ben correggere, e conforme alla complessione di lui, ordinare cose di suo gusto, & il simile farà, non solo in diuersi lauori di Pasta, ma ancora in diuerse Pottaggierie, e Minestre ben' ordinate, perche la reputatione dello Scalco consiste in saper' ordinar bene diuerse viuande; sicome quella del Cuoco, in saperle ben' ordinare e, compartire tutti li regali, e robbe, che nella compositione di esse anderanno.

Valore nello scalco, di sapere cō molta pratica il suo seruigio.

Cuoco hà da sapere lauorare diuerse viuande.

Scalco deue dare minuto conto delle Viuande alla Menſa, e non altra Perſona. Cap. II.

Scalco è Patrone dell'ordine del mangiare del ſuo Signore.

LO Scalco non comportarà, che nè il Cuoco, ouero altra perſona compariſca alla Menſa del ſuo Signore, per darli conto delle Viuande, che egli ſeruirà, ouero per vedere ſe li guſterà queſta, ò quell'altra viuanda; perche conuiene ſolo à lui, come Padrone dell'ordine del mangiare del ſuo Signore; e perciò douerà egli ſapere ciaſchedun regalo, e robbe, che nelle compoſitioni delle viuande anderanno; acciò che eſſendogli adimandato, ſe in quella tal viuanda il dolce ſarà con Mele, ouero con Zuccaro, e così del bruſco ancora, ſe ſarà Aceto, ouero Agreſta, ò veramente con ſugo di melangole, ò limoncelli; e così delle viuande di diuerſe ſorti di quadrupedi, domeſtici, e ſaluatici, ſe ſaranno di Mongana, ò Campareccia, ouero di Lepre, ò di Conigli, & il ſimile delli Volatili, ſe ſaranno Ortolani, ò Beccafichi, ò altri ſimili vccelletti, ouero ſe ſaranno Capponi, ò Fagiani, & altri diuerſi pelati groſsi, e piccoli, domeſtici, e ſaluatici, di tutti egli ne ſappia dare minuto conto; & il medeſimo farà nelle viuande da magro, cioè di diuerſi Peſci, ſe ſaranno di Mare, ouero di Acque dolci, come à dire, ſe ſaranno Carpioni, ò Truotte, ò veramente Lucci, ò Tinche: e delli Maritimi, ſe ſarà Storione, ò Leccia, ò Tonno, ouero Ombrina; e così di altri, e diuerſi Peſci di Mare, ò di Acque dolci, quali laſcio da parte di nominare; perche alli loro luoghi non ſolo s'intenderà circa alla quantità delle ſorti, che vi ſono da nominarſi; ma ancora circa alla maggior parte delli modi da cucinarli, con le loro ſtagioni, e qualità; e così delli quadrupedi, e volatili ancora; ſiche allo Scalco baſterà ſolo ſaper dare minuto conto di ciaſcheduna viuanda, che ſeruirà alla Menſa del ſuo Signore.

Modo che tengano in Iſpagna, e Francia nell'officio di Scalco. Cap. III.

In Iſpagna, e Fràcia, l'officio di ſcalco l'eſſercita il Maſtro di Caſa.

E' Da ſaperſi, che in Iſpagna, e Francia, l'officio di Scalco l'eſſercita il Maſtro di Caſa, & ſi come veramente tali officij ſono molto bene congiunti inſieme, così ad vn biſogno, vno potrebbe l'vno, e l'altro fare; e ſe bene in Iſpagna tengano lo Scalco, quale adimandano Maſtro Sala, come quello, che ha cura delli Paggi, e del portare, e ſeruire le Viuande alla Menſa, l'ordine nondimeno del mangiare lo dà il Maggior d'huomo; e così in Francia ancora il Metre d'Vtel, cioè il Maſtro di Caſa dà ordine pure in Cucina del mangiare, & vn Gentilhuomo porta in Tauola, quello però, che è di ſeruitio in quella ſettimana, perche ſe fuſſe ſempre vno, che eſſercitaſſe tale officio, ſe li potria dar nome di Scalco.

Modo di seruire nell' Officio di Scalco d'Italia, differente da quello di Spagna, e Francia. Cap. IV.

SOno veramente differenti le vsanze di Spagna, e Francia da queste d'Italia; non solo nel dare ordine delle Viuande, ma di seruirle ancora; perche à ciascheduno nelli Paesi suoi, li paiono sempre buone le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano à lor modo, secondo l'vso loro; Ma in Italia pochi Signori grandi vogliano, chè il Mastro di Casa dia l'ordine delle Viuande in Cucina, non solo per li molti affari, che ha quello della cura di Casa, e della famiglia; ma per la reputatione ancora di quel Prencipe, non pare, che ciò li conuenga; se bene chi saprà l'vno, e l'altro officio fare, sarà più perfetto seruitore; onde ad vn bisogno potrà l'vno, e l'altro essercitare; Ma non habbino tale Ambitione li buoni Scalchi, perche non poca facenda faranno, se sapranno ordinare vn Conuito, e seruirlo, e così vn mangiare ordinario ben ordinato, senza hauere altri fastidij, nè cure di Casa.

Scalco si accõmoderà secõdo i Paesi e vsanze.

Ambitione nello Scalco, di sapere ordinare vn Cõuito, e seruirlo.

Vita, Età, e Costumi, che si ricercano nello Scalco. Cap. V.

SI douerà auuertire ancora circa alle buone parti, che si ricercano nello Scalco, quanto all'Età, Vita, e Costumi, perche dalli venticinque Anni, per fino alli sessanta, tanto potrà resistere alle fatiche; e sarà di molta sperienza, e pratica, e potrà, bisognando, più tempo essercitare ancora, perche à lui se gli appartiene solo il dare ordine, quali sono di tollerabile fatica; mà douerà bene essere di vna honesta grandezza, non molto piccolo, per il ponere, e leuare delle Viuande di Tauola, e douerà essere affabile con tutti della Corte, & in particolare con li suoi officiali, li commanderà amoreuolmente; perche chi ben comanda, sarà ben seruito, e deue essere di nobili Costumi, perche se bene fusse nobile, e ben nato, e che fusse poi di mala vita, non saria atto à tale seruigio.

Scalco se li appartiene solo il dare diuersi ordini del mangiare.

Scalco douerà essere di Nobili Costumi.

Auuertimenti allo Scalco nel vestire. Cap. VI.

SE bene alcuni hanno detto, che quando lo Scalco seruirà à Persone Ecclesiastiche, debba vestire di longo, per più sua honoreuolezza; nondimeno al presente li Prencipi, e gran Signori stimano molto più il vestire di corto con Spada, e Cappa, che in altra maniera; ma circa à questo particolare, mi rimetterò alli gusti, che haueranno li Patroni, a' quali si serue: si douerà però hauere riguardo, tanto in Città, quanto in Campagna, di vestire senza affettatione alcuna; come di portare Bande, nè Pennacchi, perche conuengano solo alli soldati; se bene lo Scalco di sol-

Scalco vestirà conforme al gusto del suo Signore.

Scalco non deue portare nè Bãde, nè Pẽnacchi come li soldati.

ſoldato ne partecipa aſſai; mentre però egli sà bene ponere, e leuare per ordine le Viuande sù vna Menſa, ſiche douerà veſtire con qualche grauità, ſi come conuiene all'officio ſuo, e come quello che aſſiſte ſempre alla preſenza del Patrone.

Quali officiali deuono eſſere eletti dallo Scalco nella Corte. Cap. VII.

NElla Corte, è coſa ragioneuole, che per l'officio di Scalco, ſiano eletti, e comandati quattro Officiali, quali ſono, il Cuoco, Credentiero, Spenditore, e Diſpenſiero, nella quale elettione, ſarà molto bene, che ne partecipi il Maſtro di Caſa ancora; purche dallo Scalco ſiano giudicati atti per fare il loro ſeruigio, ma circa alli aggiuſtamenti delle prouiſioni, ſarà bene, che ne partecipi ancor lui, riſpetto ad alcuni mancamenti, che alla giornata potrebbono accadere in alcuno delli detti Officiali, perche hauendone partecipato detto Maſtro di Caſa, ſarà di minor trauaglio allo Scalco; ſiche auuertirà nella eletione di ciaſcheduno; ma in particolare in quella del Cuoco, di non dare in vn Guatterone in cambio di vn buon Cuoco, perche tutto il giorno ne hauerà roſſori, e riprenſioni; eſſendo che ſpeſſe volte ſi hanno di gran faſtidij, in vn buon Cuoco, à tirarlo al guſto del ſuo Signore; ſiche non dirò altro delli ſopranominati officiali, perche baſterà ſolo hauer detto di vno, tutto quello, che potrebbe accadere nelli altri trè ſopradetti; e perciò lo Scalco ſtarà molto bene auuertito, nell'eletione di quelli, di maniera che, non ſolo habbino le buone parti, che nelle qualità di ciaſcheduno ſi dirà, ma che ſopra tutto niſſuno di loro ſi laſci dominare dal vino, acciò che nelle occaſioni di conuitare, ò altre, poſſa di ciaſcheduno hauerne honore, con eſſergli buon prottetore in farli ben trattare, sì di prouiſioni, come di tutte quelle regaglie, che li vengano di raggione.

Eletione di buoni officiali fatta dallo Scalco.

Cuoco, e ſue qualità. Cap. VIII.

IL Cuoco ſopra tutto ha da eſſere fedele circa al ſuo ſeruigio, e poi nella robba ancora, che li ſarà conſegnata da cucinare per il ſuo Signore, e deue eſſer polito in ogni ſua attione; e non comporterà, che le Viuande del ſuo Signore ſiano maneggiate, nè cucinate da Aiutanti, nè da Guatteroni, ſe bene che eſſendo il Cuoco valent'huomo procurre à di hauere buoni, e valenti Aiutanti, per li biſogni, che alla giornata accaderanno; ma per valenti, che ſiano, douerà però ſempre ſtare con zelo, e gran timore; non ſolo di eſſer gabbato, con eſſerli ſtroppiate molte Viuande, ma ancora, che non gli ſia machinato contro alla ſua fedeltà, ſiche cercherà fare di ſua propria mano tutte le Viuande, ò almeno compartirà bene tutto quello, che nelle compoſitioni di dette Vi-

Cuoco non laſcerà Cucinare le Viuāde del ſuo Signore alli Aiutanti.

Cuoco compartirà bene

uande

uande douerà ponere: perche non essendo quelle ben conditionate, ne hauerà à dare minuto conto allo Scalco, e non li Aiutanti. *tutto quello che anderà nelle viuãde.*

E douerà fuggire li commertij in Cucina, ò siano di gente di Casa, ouero di fuori; si come li sarà di già stato vietato dallo Scalco; doue che non mancherà di obedire con ogni puntualità possibile, sì in osseruare li detti ordini, come in qual si voglia altro, che li sarà ordinato per seruigio del suo Signore. *Cuoco non terrà commertio in Cucina.*

Circa all'età, che deue hauere vn buon Cuoco; egli non douerebbe essere molto Giouane, per la poca sperienza, e pratica, nè troppo Vecchio per la molta fatica, che li conuerrà fare in vna Cucina; ma sia pure di qual'età essere si voglia, sarà però bene di farne alcuna sperienza prima, di vedere, se saprà bene imbandire vna Viuanda in vn Piatto, con prestezza, e diligenza; e poi se saprà lauorare diuersi lauori di Paste, & anco di rileuo, ò nò, e così se saprà Cucinare bene diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, con farneli inquisitione di tutto, e poi venire alla proua. *Cuoco, e sua Età, nè molto giouane, nè troppo vecchio.* *Cuoco sperimentato, se saprà lauorare diuerse Viuande, & imbãdire bene vn Piatto.*

E doppo che lo Scalco hauerà vsate le sopradette diligenze, non mancherà procurare, che il Cuoco sia ben trattato di prouisione, conforme alli suoi meriti, acciò che possa seruire con quella fedeltà, che conuiene al suo seruigio; e li farà consegnare vna Cucina, con tutti quelli ordigni, che li bisognaranno, acciò che non habbia tanta scarsità, di Vasi, che non habbia à fare le Viuande in vn solo; & il simile si farà delle biancherie, con fargli consegnare Touaglie, e Zinali, conforme alli bisogni, che alla giornata li accaderanno, per il seruigio della Cucina. *Cucina ben fornita di vasi diuersi, e biancarie.*

Credentiero, e sue qualità. Cap. IX.

IL Credentiero è necessario, che sopra à tutto sia molto fedele per il suo seruigio; e che si habbia vera cognitione di lui; non solamente per il maneggio delle robbe che tiene, come Argentarie, e Biancherie diuerse; ma ancora per le Viuande, che ordinariamente seruirà per la Tauola del Patrone; che siano seruite con quella fedeltà, che conuienè à tal seruigio.

E deue essere di vna honesta età, e polito in tutte le sue cose, & aggiustato, e principalmente nelle Argentarie, douerà saper bene dar ordine à gl'Aiutanti, il modo di tenerle ben nette, con minor danno, che sarà possibile; ma non con Arena, ouero Sabbione; quali cose danneggiano li Argenti, ma sì bene con paglia brugiata, ò semola, & altre diuerse materie sottili, che nettano, e non consumano gli Argenti. *Credentiero deue essere di vna honesta età.* *Credentiero non farà nettare le Argentarie con arena, nè sabbione.*

Circa à diuerse biancherie, starà molto auuertito che le lauandare non le danneggino; e se ciò facessero, ne darà parte allo Scalco, ò Mastro di Casa, e nel piegarle in diuersi modi (benche tali vsanze si vadino tralasciando) nientedimeno sarà bene, che il Credentiero sappia

pie-

Credentiero deue sapere ben piegare diuerse saluiette.

piegarle in diuersi modi, ò in forma di Aquila, e Lioncino ouero in altre diuerse forme di diuersi Animali, ò veramente in forma di diuerse Arme di alcuni Conuitati, circa à diuerse saluiette.

Vi sono ancora diuerse Touaglie, e Copritori sottili da Tauole, e da Credenza, quali douerà saperli ben piegare in diuersi modi, ò à pieghette, ouero con stampe, benche tali pieghe, ad altro non seruono, che per adornamento di Tauole, & Apparecchi: & in oltre bisogna, che sappia bene imbandire diuerse Viuande di Refreddi, e diuerse sorti di frutti, e Confettioni, e conforme alle stagioni, siano ben regalate di fiori, ò verdure, in quei luoghi doue bisogneranno; e douerà sapere sciroppare diuerse sorti di frutti, e fare diuerse sorti di sapori, conforme alle stagioni, e gusto dello Scalco, e così diuerse sorti d'insalate cotte, e crude, le douerà sapere ben lauorare con diuerse statuette dentro di rileuo, ouero con diuerse sorti di Arme di alcuni delli Conuitati, o siano di rileuo, ò veramente di basso rileuo, e finalmente si conformerà con il gusto dello Scalco, e l'esseguirà con ogni diligenza, e fedeltà.

Credentiero hà da sapere imbandire bene diuerse viuande.

Spenditore, e sue qualità. Cap. X.

Ambitione nello Spenditore di auantaggiarsi nelle spese.

LO Spenditore, deue hauere molte parti, ma la principale è la fedeltà, per il maneggio, che del continuo tiene del danaro del Patrone, & ha da essere molto ambitioso, di auantaggiarsi sempre nelle spese, quali farà con ogni auantaggio possibile, ma non di maniera, che le robbe, che comprerà non siano recipienti, e buone, acciò che non ne habbia alcun richiamo; e douerà essere pratico, e molto accorto nel sapere conoscere bene diuerse robbe, e così nelli pesi ancora, perche se sarà gabbato, il Dispensiero ce lo ricorderà lui nella consegna, che darà delle robbe alla Dispensa.

Spenditore deue essere prattico, & astuto.

E nel portare dette robbe, non le farà ponere tutte insieme in vna sportaccia sola, acciò che non si faccia vn' Oglia alla Spagnuola di tutte le cose, che comprerà, come (per essempio) la Carne non si ponerà con il Pesce, nè diuerse sorti di frutti tutti insieme ancora, e così diuerse sorti di herbe; perche nel farne poi la consegna alla Dispensa il Pesce haueria superato ogn'altra cosa, e la Carne saria douentata pescea, e così li frutti, e l'altre robbe ancora; per il che douerà menare il suo sportaruolo, con vno sportone serrato, con suoi compartimenti, acciò che possi ponere tutte le robbe separate; e massime il Pesce, quali sempre lo ponerà in sporte à parte, e così li frutti ancora.

Spenditore non ponerà tutte le robbe che compra in vna sporta sola.

Spenditore deue menare lo sportarolo con sportone serrato.

E per conto de gl'Anni, deue essere di vna età competente, acciò che possa resistere alle fatiche del caminare, perche essendo alcune volte inuiato à torre alcuna cosa, che mancherà, ò per il mangiare ordinario, ò per Conuiti, possi essere di presto ritorno.

Età cõpetente nello Spenditore.

Dispen-

Dispensiero, e sue qualità. Cap. XI.

IL Dispensiero douerà essere di molta fedeltà, sì per la cura, che tiene di diuerse robbe nelle mani, come ancora di diuerse cose mangiatiue, e perciò non è lecito, che tenga molte pratiche, per non essere tenuto sospetto nell'officio suo, il qual deue assistere, rispetto alla Dispensa, che li conuerrà fare da ogn'hora, di tutte le robbe, che hauerà nella Dispensa, & deue essere molto vigilante, con tenere buona custodia di tutte le robbe, che ha in consegna, in particolare di quelle mangiatiue, quali terrà ben conditionate, e riuedute spesso; acciò che non patiscano alcun detrimento, delle quali ne darà minuto conto allo Scalco, perche nel dare ordine allo Spenditore, esso sappia, che sorte di robbe mangiatiue hauerà in Dispensa, e quelle, che li bisogneranno fare prouedere fuori, per seruitio della Tauola del Patrone.

Dispensiero douerà essere assistente e molto vigilante.

Dispensiero terrà ben conditionate le robbe mãgiatiue, e le riuederà spesso.

E li conuerrà ancora dar conto al Mastro di Casa di diuerse robbe, come Pane, e Vino, & altre cose necessarie per la famiglia, e Biade per Caualli; Ma con tutto ciò, è più importante faccenda il seruigio del Vitto del Patrone, che non è quello della famiglia, nè altri affari di Casa; e perciò ragioneuolmente ha da hauere particolare riguardo à gli ordini, che d'intorno à quello li saranno dati dallo Scalco, il qual non comporterà ancora, che faccia esito di cosa alcuna mangiatiua senz'ordine suo, & in particolare di diuerse sorti di Carne Quadrupeda, non li comporterà; che ne faccia il Macello, acciò che le meglio parti non ne accomodasse questo, e quell'altro suo Amico, & il simile delli Volatili ancora, e così di diuersi salami, e Prosutti, e di diuerse sorte di formaggi, & altre cose mangiatiue da magro, per fin à che detto Scalco ne'hauerà fatta la scelta, per la Prouisione che li bisognerà per vso del Patrone.

Dispensiero non darà via cosa alcuna da mangiare senz' ordine dello Scalco.

Liste diuerse, tirate dallo Scalco alli suoi Officiali. Cap. XII.

DOpò che lo Scalco hauerà hauuto ordine dal Patrone in che maniera si vorrà trattare con li Conuitati, e della quantita che saranno, per sapere à quanti Piatti li conuerrà far fare, tirerà vna lista principale, e la mostrerà al detto Patrone, e se di quella ne resterà satisfatto, dall'istessa lista poi ne tirerà vna per vno alli suoi Officiali, acciò che ogni vno di loro possa sapere quello che douerà operare.

Et auuertirà detto Scalco di tirare dette liste con quelli auuantaggi maggiori, che saranno possibili, accommodandosi però sempre alli luoghi di più, ò meno delitie: nè comporterà ancora, che si faccino spese superflue, perche à voler fare tutti li Pasticci di Piccadiglio di polpa di Fagiani, ogn'uno saprà fare tal Scalcaria, & ancora nel dare ordine di

Scalco tirerà le liste con ogni auãtaggio possibile.

di-

diuerse riempiture, di diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili; e così di diuersi Pesci; e perche non si conoscerà se in dette riempiture vi sia Piccadiglio di Fagiani, ouero di altri Volatili, e perciò sarà meglio à far comparire li Fagiani intieri sù per le Mense, che in altra maniera accommodati.

Scalco volendo fare viuāde di capriccio, le farà con ogni sparagno.

E volendosi detto Scalco cauare delli capricci, lo potrà fare con diuerse sorti di Carni come Piccadigli di Mongana, ouero di Campareccia, perche essendo ben composti faranno buon' effetto, così di Castrato ancora, & ad vn bisogno di Vaccina frolla à bastanza, & non solo si potranno far fare detti Piccadigli, ma diuerse altre Viuande ancora; perche ritrouandosi lo Scalco in luoghi penuriosi, doue non vi saranno molte commodità di delicati cibi, bisogna che egli sappia pigliare alcun ripiego, perche con Pernice, e Fagiani, ogn'vno saprà conuitare.

In luoghi penuriosi, si conosce la diligenza del buon Scalco.

Lista allo Spenditore. Cap. XIII.

MEntre che lo Scalco hauerà fatta la lista principale di qualche conuito, ouero mangiare ordinario, da quella istessa prima ne tirerà vna allo Spenditore, come quello, che ha da prouedere tutte le robbe, che li bisogneranno per il conuito, ouero pranso ordinario, e se gli specificherà distintamente ciascheduna cosa, che hauerà da prouedere, cioè diuerse sorti di Antipasti, quali anderanno seruiti caldi, & altri freddi; come diuerse laticinij: e perche lo Scalco hauerà alcuna pratica circa alla quantità di robba, che potrà andare in ciascheduna Viuanda, da seruire per il Piatto di sei persone, sì da grasso, come da magro, ò sia con lauori di diuerse sorti di Pasta, come Pasticci, ouero Torte, ò Crostate; come quanta carne potrà andare per fare qual si voglia sorte di detti Pasticci, seruiti caldi, ò freddi, & in che parte dell'Animale la douerà torre, e se la vorrà saluatica, ouero domestica; e così di diuersi altri Quadrupedi, quali vadino seruiti intieri, & il simile di diuersi Volatili ancora, quali ne anderanno seruiti per diuersi Arosti, & allessi, & in diuerse Pottaggierie, e così della detta carne Quadrupeda ancora, qual sia megliore, per dette Pottaggierie; doue che se li darà in nota ciascheduna cosa, circa alla quantità che douerà prouedere, e così di diuerse sorti di Aromati, per condire la quantità di Viuande, che li bisogneranno, e diuerse sorti di Canditi, e Confettioni, e li condimenti di diuersi grassi, & anco diuerse sorti di frutti, ò siano per la Cucina, ouero per la Credenza, si come diuersi herbaggi ancora, secondo le stagioni.

Pratica dello Scalco, circa la quãtità di robba che anderà per il Piatto di sei persone.

E se vorrà far fare detto Scalco alcuni lauori di Pasta di Zuccaro, ne farà prouedere la quantità che li bisognerà, se saranno di rileuo, ouero di basso rileuo, ouero se li vorrà con Pasta di farina ordinaria, & si terrà detto ordine nelle Viuande da magro ancora.

E dop-

E doppo che detto Spenditore hauerà proueduto Agresta, Melangole, e Limoncelli, e tutto quello che li farà di bisogno, se li farà consegnare tutta la robba alla Dispensa, & lo Scalco non mancherà di riuederla tutta, se farà recipiente, e buona, e se ne hauerà à bastanza per il suo bisogno per adempire tutte quelle Viuande, che douerà far fare, e che hauerà in nota sù la lista principale, acciò che se li mancasse alcuna cosa possa in tempo farla prouedere.

Consegna di tutte le robbe mangiatiue, fatta alla Dispensa dallo Spenditore.

Robbe mangiatiue reuedute dallo Scalco.

Lista al Cuoco, con alcuni auuertimenti allo Scalco. Cap. XIV.

DEue lo Scalco fare la sua lista al Cuoco, la qual cauerà dalla lista principale, di tutte quelle Viuande, che egli douerà fare; sì quelle di Cucina, per li primi, e secondi seruitij di detta, come quelli di Credenza ancora, per li Refreddi, e li farà consegnare tutta la robba; che li bisognerà per fare tutte le Viuande, che li hauerà date in nota sù la sua lista, con la maggior parte delle compositioni, che anderanno in ciascheduna delle dette Viuande, e se non tutte, almeno accennandoneli buona parte, poiche essendo Cuoco pratico, il resto ponerà da sua posta, perche hauendoli à dare ordine, che ponga per fino il sale in tutte le Viuande, saria di molta poca sperienza, e pratica, doue che il Cuoco ha da saper compartir bene qual si voglia sorte di robba, e quanta, e di qual si voglia cosa, che vadi in ciascheduna viuanda.

Scalco accennerà la maggior parte dell' ingredienti per le Compositioni di tutte le Viuande sù la lista del Cuoco.

Cuoco ha da sapere compartire bene tutte le robbe che anderanno in ciascheduna Viuanda.

E per valente, ò di molta sperienza, che egli sia; nientedimeno lo Scalco non resterà di andare alcune volte in Cucina per riuedere alcune Viuande; acciò che, se non fussero di suo gusto, possa correggere bisognando, e tanto più gli conuerrà ciò fare, quando che il detto Cuoco non sarà molto pratico.

Scalco anderà spesso in Cucina, per riuedere diuerse Viuande, e correggerà bisognãdo.

Et in occasione di Conuiti, non mancherà ancora con il Sottoscalco, che del continuo assiste per fare lauorare diuerse Viuande, di riuedere prima quelli, che lauoreranno diuerse Pottaggierie, con interrogarli dell' ingredienti posti; e così quelli, che lauorano diuerse sorti di Arosti, se saranno ben lardellati minuti, & in quelli, che vanno ripieni, che sorte di riempitura haueranno posto; e se non saranno di suo gusto, correggerli bisognando.

E l'istesso si farà con quelli, che lauorano diuersi lauori di Pasta di Zuccaro, ouero Pasta ordinaria, di rileuo, ouero di basso rileuo, riuedendo se saranno ben conditionati li loro lauori, & il Sottoscalco, ouero alcuno altro fidato, non mancherà ritrouarsi presente, in particolare quando si fanno li Pasticci, tanto di pezza intiera, quanto di diuersi Picçadigli, come sfogliati, ouero all'Inglese, acciò che vi si ponghino tutti li regali, & ingredienti che ci vanno, perche il Trinciante poi alla Mensa non trouasse vna Cassa di Pasta piena di vento.

Sottoscalco farà presente nel fare diuersi Pasticci.

Sottoſcalco nel fare delle collationi farà prouiſione più di Pane, che di gran Vino.

Liſta del Cuoco ſarà buona, per imbãdire per ordine tutte le Viuande.

E ſi come lo Scalco di già hauerà dato l'ordine à bocca, ò in iſcritto, l'hora, che vorrà che il Cuoco ſia in ordine con tutte le Viuande, da poterle fare imbandire, ma per ordinario ſi ſogliono fare alcune colattioni, acciò che ſi lauorino le Viuande allegramente; e perciò il Sottoſcalco farà fare la prouiſione, ma più di Pane, che di gran Vino, perche non ſi dilattaſſe in tutte le Viuande, ſe bene che nella maggior parte vi ſarà buono; ſi come ancora ſarà buona la liſta del Cuoco, per imbandire per ordine tutte le Viuande, perche lo Scalco vorrà appreſſo di sè la liſta principale, per vedere ſe tutte le Viuande compariſcano da ponerle sù la Menſa.

Liſta al Credentiero. Cap. XV.

Scalco vedrà imbãditi tutti li refreddi, acciò che poſſa correggerli biſognando.

LO Scalco douerà tirare la ſua liſta al Credentiero di tutte quelle Viuande, che hauerà da imbandire, e regalare conforme alle ſtagioni, sì di quelle, che anderanno ſeruite nel primo ſeruitio di Credenza con gli Refreddi, come ancora di quelle Viuande, che anderanno ſeruite nelli ſecondi ſeruitij di detta, con li frutti, ſi come delli terzi ancora con le Confettioni, & li darà ordine in che ſtanze hauerà d'apparecchiare; e ſe hauerà commodità di molti Piatti, farà imbandire tutti li frutti, e Confettioni ancora, ſe non, almeno farà imbandire tutti li Refreddi, che vanno ſeruiti nelli primi ſeruitij di Credenza, acciò che ſe vi fuſſero alcune Viuande, che non fuſſero di guſto allo Scalco, le poſſa correggere.

Credentiero farà diuerſi ſapori, e lauorerà diuerſe inſalate cotte, e crude.

E ſe bene li hauerà dato in nota minutamente quanto che hauerà da operare, non mancherà di tal diligenza, & anco di farli far diuerſi ſapori, ſecondo le ſtagioni, e che ſaranno di ſuo guſto; e così ancora di farli lauorare diuerſe inſalate cotte, e crude, con diuerſe ſtatuette di radice dentro, & apparecchiate che ſaranno le Tauole, conforme alla quantita di Piatti, che hauerà da ſeruire, ſe ſarà poſſibile di vedere imbandito ogni coſa, ſarà di gran ſatisfattione al detto Scalco, qual li hauerà ordinato ancora ſe hauerà da apparecchiare con Touaglie doppie, da mutarſi poi con le Confettioni, ſe bene che alcuni vſano le Tauole doppie, con le dette Confettioni imbandite ſopra, ma in occaſione di Nozze, e maſſime quando ſi faranno à molti Piatti.

Pieghe di rileuo in ſaluiette, non vſate più da molti.

E perche non ſono in vſo le piegature di rileuo nelle ſaluiette sù per le Menſe, niente di meno, ſe ſarà di guſto allo Scalco, ne li potrà ordinare in che mauiera le vorrà, ò in forma di alcuno Animale Volatile, ouero Quadrupedo, ò à trè Monti, ò in forma di Gigli, ò veramente in forma dell'Arme di alcuni Conuitati, & in altre diuerſe pieghe, e così diuerſi copritori grandi da Tauola, e piccoli da poſate; con darli ordine di che ſorte le douerà ponere, ò Panattiere, ouero poſate doppie, ò ſemplici, e queſte poneranno ſecondo di che ſtato, ò dignità ſaranno li Conuitati.

Scalco darà ordine delle poſate, ſecondo li Conuitati.

E quando che detto Scalco hauerà poſti li Refreddi in Tauola, ſe

non

non saranno con statuette, ouero altri lauori di rileuo, e che non rendino bella vista, si faranno coprire le Tauole con li loro copritori, e così la Credenza ancora.

Viuande coperte con Copritori non essẽdo di bella vista.

Elettione delle stanze che farà lo Scalco per li Apparecchi, e la grandezza della Tauola, per il Piatto di sei Persone. Cap. XVI.

LO Scalco douerà vedere le più commode, e meglio stanze della Casa, non solo per li apparecchi ordinarij, ma per li straordinarij ancora, hauendo però sempre riguardo alle stagioni, se sarà d'inuerno, in stanze calde, doue siano commodità di far fuochi, & apparate di buone Tappezzarie, e se sarà di Estate, in giardini, ò loggie, ouero sale fresche, pur che siano commode alla Cucina, & anco per far fare li suoi apparecchi, con alcune altre stanze per li bisogni necessarij, e per riposare ancora.

Et sarà bene che lo Scalco veda di fare apparecchiare vna Tauola di honesta grandezza, acciò che sia capace per l'apparecchio di vn Piatto di sei Persone; la quale non douerà essere meno longa di noue palmi di canna, e larga cinque, e mezzo, acciò che li Conuitati possino stare commodamente, & hauere luogo da poterui ponere diuersi Piatti, con le posate doppie, ò semplici, ouero Panattiere, secondo che saranno li Conuitati, e vi sarà luogo ancora bisognando per il Trinciante, se non, si ponerà vn Buffetto da capo alla Mensa, in faccia alla porta principale per doue entrerà la Viuanda, qual sarà il primo luogo delle posate ancora.

Scalco farà apparecchiare vna Tauola di giusta longhezza.

E quando lo Scalco farà porgere le Viuande al Trinciante da trinciare, non li farà molta furia, acciò che non hauesse occasione, di qualche sdegno, e che non tardasse più nel fare il suo seruigio, e per valente che sia nel suo officio non lo farà seruire à più di sei Persone, per il Piatto compito, perche farà la sua parte, e non sarà poco.

Scalco non farà seruire vn Trinciante à più di sei persone.

Auuertimenti diuersi allo Scalco circa all'officio suo. Cap. XVII.

LO Scalco deue hauere particolare riguardo di trattare bene le forastierie, perche in questo consiste l'acquistarsi la buona, e cattiua fama; ma non douerà già volere à principio fare vna furiata di Viuande, e poi fare vna bella ritirata, con volere altre volte dare assai meno robba, doue che saria vn volerli dare vna tacita licenza; ma sì bene che ogni giorno anderà più presto crescendo alcuni regali di buone Viuande, acciò che habbino più occasione di lodarsi che altrimenti; nè anco deue far comparire più volte l'istesse Viuande in tauola, nell'istesso modo che le hauerà seruite vna volta, perche non conuiene, ma si bene con differente

Scalco nõ farà furiata di Viuãde, e poi dare meno robba.

maniera ricucinate, lo potrà fare, e sarà maggior diligenza sua.

Scalco farà il Piatto compito per dui Cõuitati, e per vn Prencipe grande solo.

E se saranno dui, ò trè Conuitati soli, farà fare il seruigio di vn Piatto compito, come se fussero sei persone, & il simile farà quando fusse vn Prencipe, ò Signor grande solo, perche così conuiene per la reputatione, & honore del Patrone, à cui si serue; il qual Signore sia Ecclesiastico, ouero secolare, mentre che vorrà fare alcun mangiare straordinario, lo douerà conferire con lo Scalco; mentre però che in tal Corte vi sia; acciò che possi in tempo ordinare alli suoi Officiali quanto ciascheduno di loro deue operare; e tirerà la lista à parte, e per le seconde Tauole ancora, se già nella Corte non vi fusse Scalco di foresterie; e se bene vi sarà, è obligato intendersi con lo Scalco principale, e con il Mastro di Casa, per le spese che si doueranno fare, acciò che di comun parere meglio si possa sapere come si ha da trattare con dette foresterie, perche restino ben seruite di tutto quello che li bisognerà.

Scalco ha da sapere in tempo, per li mangiari straordinarij, che vorrà fare il suo Signore.

Scalco riuederà le liste per le seconde Tauole, e s'intenderà cõ il Mastro di Casa.

E nel comandare alcuni seruitij, non solo alli suoi Officiali, ma ad altri della Corte, lo douerà fare con ogni cortesia possibile, e non con arroganza, perche nelle Corti de' Prencipi si tratta con Gentilhuomini, e con alcuni altri di qualche ciuiltà, e massime quando che farà portare le Viuande alla Mensa, non conuiene che le portino li Staffieri, nè altra gente bassa; e perciò comandarà à tutti con debiti modi, tanto nel porgere, quanto in leuargli le Viuande di mano, benche nissuno douerà contradirgli, per essere questo seruigio honore, & interesse del proprio Patrone.

Scalco tratterà con tutti della Corte amoreuolmẽte.

Scalco non cõporterà che li seruitori bassi portino le Viuande alla Mensa.

E douerà ancora detto Scalco deputare vno, ò dui suoi più confidenti, per hauere cura delli rileui della prima Tauola, acciò che delle robbe intiere se ne possa valere per le seconde Tauole, e doue più li bisogneranno, se bene che tal seruigio lo douerà fare il Mastro di Casa, come quello che da tutti sarà più stimato, e la robba non sarà vsurpata da nissuno; il qual Mastro di Casa potrà delli rileui in pezzi farne fare la Dispensa alle famiglie basse, come quello che ne hauerà cura particolare, perche siano ben trattate di quanto li bisognerà, poiche in quelle consiste più che in altra gente à dar buona, e mala fama in vna Corte.

Scalco deputerà alcuni fidati, per la cura delli rileui della Mensa.

Scalco farà, che la gente bassa sia ben trattata.

Auuertimenti allo Scalco nell'imbandire delle Viuande. Cap. XVIII.

Ordine d'imbandire le Viuande in Cucina.

LO Scalco auuertirà nel ponere le Viuande sù la Tauola principale, di ponerle conforme à che l'hauerà per ordine imbandite in cucina, sù vna Tauola, con Touaglia bianca sopra, e che con tal' ordine siano ben seruite sù la Mensa ancora, e si incomincierà da diuersi Antipasti caldi, e freddi, e se bene che li Refreddi, di già li hauerà posti in Tauola, darà principio nondimeno à quelli Antipasti, che vanno seruiti caldi con le prime Viuande di Cucina, come à diuerse Torte, ò Crostate, & Salami di diuerse sorti, & à diuersi latticinij, e poi a di-

Ordine d'imbãdire diuersi Antipasti.

à diuerſe ſorti di Animelle fritte, & à diuerſe ſorti di fegato di Quadrupedi, ò Volatili fritti, e Tordi, e molti, e diuerſi altri Vccelletti Arosto; e ſe bene vi ſono molti altri, e diuerſi Antipaſti, quali ſi poſſano ſeruire nelli primi ſeruitij di Cucina; ſolo però ſi ſono detti queſti pochi, per ſaper l'ordine dell' imbandir dette Viuande.

Dapoi ſi imbandiranno diuerſe ſorti di Pottaggierie, di Quadrupedi, e Volatili; e così diuerſi alleſſi pur di carne Quadrupeda, e Volatile; alcuni con diuerſe copriture, & altri ſenza, ma con verdura di herbette, e fiori diuerſi ſopra; e dapoi ſi imbandiranno diuerſi Animali Quadrupedi, e Volatili, ripieni, e ſotteſtati, e ſenza riempitura ancora, e poi diuerſe ſorti di Paſticci di carne Quadrupeda, e Volatile, quali vanno ſeruiti caldi, & alcuni di pezza intiera lardellata, & altri in bocconi lardati, e ſenza lardare, con loro regali dentro.

Ordine d'imbandire diuerſe Pottaggierie, e diuerſi alleſſi, e ſotteſtati.

Ordine da imbãdire diuerſi Paſticci caldi.

E ſeguitano poi le Viuande delli ſecondi ſeruitij di Cucina, con gli Aroſti, e loro Antipaſti, le quali ſono imbandite il più delle volte da vn Sottoſcalco, conforme all' ordine della liſta del Cuoco, la quale hauerà hauuta dallo Scalco, per lauorare, & imbandire per ordine dette Viuande, le quali accompagnarà per fino alla Tauola principale, e dapoi lo Scalco le ponerà per ordine sù la Menſa; benche tal ordine ſi vedrà nel libro delle liſte ancora.

Ordine da imbandire diuerſi Aroſti, cõn i ſecõdi ſeruitij di Cucina.

Ordine dell' imbandire ſi vedrà nel libro delle liſte

E ſe nel tempo dell'imbandire, alcuno da parte del ſuo Signore ſarà mandato à ſollecitare, ſi come ſpeſſo accade, lo Scalco con buona riſpoſta darà ſperanza del ſuo preſto arriuo alla Menſa, ma non farà di manieſta che le Viuande fuſſero imbandite alla peggio per la gran fretta, ma eſſendo ben cucinate deuono ancora eſſere ben imbandite; perche in queſto, detto Scalco ha d'hauere particolar riguardo nell' officio ſuo, di ſaper bene imbandire per ordine diuerſe Viuande, e ſeruirle sù vna Menſa, con l'ordine, & vſo, che anderanno ſeruite, delle quali ne farà prima fare di tutte la credenza, ne ſi fiderà di niſſuno, acciò che con qualche ſorte di Veleni non ſia defraudata la ſua fedeltà.

Nell' imbãdire, ſe lo Scalco ſarà mandato à ſollecitare, darà ſperanza del ſuo preſto arriuo alla Menſa.

Scalco ha da ſapere imbandire diuerſe Viuande.

Scalco farà fare la Credẽza di tutte le Viuande.

Ponere per ordine diuerſe Viuande in Tauola, e ſeruirle ancora. Cap. XIX.

LO Scalco hauerà particolare riguardo nel ponere per ordine diuerſe Viuande in Tauola, e compartirle di modo, che vna Viuanda di vna medeſima ſorte ſia lontana dall'altra, e tal ordine ſi terra in tutte le Viuande che ſi poneranno in Tauola, sì quelle delli primi ſeruitij, e ſecondi di Credenza, come quelle delli primi, e ſecondi ſeruitij di Cucina: e ſi incominciarà dalli Refreddi; e benche ve ne ſiano di molte, e diuerſe ſorti, ſe ne nomineranno alcune ſolamente, come diuerſi lauori di Paſte di Zuccaro di rileuo, e di baſſo rileuo, e così diuerſe Paſticcierie di baſſo rileuo, e di rileuo ancora; nè ſi poneranno vno appreſſo all'altro,

Ordine da ponere le Viuãde in Tauola

e co-

e così diuersi latticinij, con molte altre, e diuerse Viuande, quali vanno seruite con detti Refreddi, come diuersi Salami, e Mortadelle; ouero Prosutti, non si poneranno in maniera, che vno sia appresso all'altro, se però si seruiranno di dui sorte di Salami, ma si tramezzeranno con alcuni delli sopradetti lauori di Paste, ouero con diuersi frutti, come Meloni, e diuerse sorte di Fichi, e Prugne diuerse, & altri, e diuersi frutti, che secondo le stagioni si potranno seruire nelli primi seruitij di Credenza, si come ancora diuerse sorti di Arosti freddi, di Quadrupedi, e Volatili, e diuersi Bianchi mangiari in diuerse forme fatti, e così diuersi Geli ancora.

Viuande che sarãno ben poste, e tramezzate in tauola saranno assai meglior vista

Doue che essendo dette Viuande ben poste, e tramezzate, saranno meglior vista, e massime quando tali Viuande, il più delle volte si pongano per vna riempitura, & adornamento di Tauola.

Ma circa al modo di seruire per ordine dette Viuande, ben che tal ordine si vedrà nel libro delle liste, non solo di seruirle, ma di ordinarle ancora, doue che detto Scalco incomincierà à seruire prima vn' Antipasto delli Refreddi, in particolare li latticinij, e poi seruirà vn'Antipasto caldo delli primi seruitij di Cucina, e poi seguiterà à seruire vn'altra Viuanda calda di qualche Alesso, ò Pottaggieria, con vn' altra Viuanda di detti Refreddi, ma però di quelli che hauerà ordinati lui proprio, perche esso saprà se saranno buoni, ò mali, e se li hauerà posti per vna riempitura di Tauola solo per far bella vista, e che per mangiare poi non vagliano niente, siche si potranno tramezzare alcune Viuande, pur che siano buone, di detti Refreddi, con la maggior parte delle Viuande, delli Primi seruitij di Cucina, acciò che se il Conuitato vorrà incominciare à mangiare con vna Viuanda calda, ouero vna fredda, possa accommodarsene.

Modo di seruire delli refreddi, con le viuãde calde delli primi seruitij di Cucina. Scalco nõ seruirà viuande di refreddi, se nõ è sicuro della bontà loro.

Vi sono ancora le Viuande delli secondi seruitij di Cucina, con gli Arosti, e loro Antipasti, tramezzati con diuersi lauori di Paste sfogliate, doue si incomincierà a seruire vn lauoro di Pasta prima di qual si voglia sorte di Crostate, ouero altra pasta con sfoglio, e poi vn'Arosto di qual si voglia sorte, purche sia Antipasto di detti Arosti, quali sono molti, e diuersi, secondo le stagioni, come Tordi, Ortolani, Beccafichi, Quaglie, & altri diuersi Vccelletti grassi, e diuerse Animelle Arosto, quali potranno seruire per Antipasto di detti Arosti, e poi si seruiranno altri diuersi lauori di Paste, come diuersi Pasticci, e Pasticcetti sfogliati, & all'Inglese, e molti altri, quali si potrebbono nominare, ma si tralasciano, perche solo basta sapere, che anderà seruito prima vn lauoro di Pasta, e poi vn' Arosto, con le sue salse sopra doue anderanno, ouero sugo di Melangole, ò limoncelli, siano pur di qual si voglia sorte, ò di Quadrupedi, ouero di Volatili, e si terrà tal ordine per fino alle frutte, per li secondi seruitij di Credenza, quali si seruiranno conforme à che lo Scalco le hauerà ordinate, e poste in lista, secondo le stagioni.

Modo di seruir le viuãde delli secondi seruitij di cucina, con gli arosti.

Frutti si seruiranno cõforme à che lo Scalco l'hauerà posti in lista.

Modo

Modo di conuitare alla Spagnuola con sua lista. Cap. XX.

E Bene sapere come vsano conuitare in Ispagna, in particolare in Madrid doue risede il Rè, perche la maggior parte vsa dare gran quantità di Piatti ben regalati, ma con poca diuersità di Viuande, le quali poi le inuiano la più parte, à regalare diuersi loro Amici, e parenti, e per ciò quelli fanno molte Viuande di vna sorte sola, come molti Piatti di Capponi allessi, coperti con diuerse copriture, ma la maggior parte con diuerse sorti di Paste, con Cascio grattato, Zuccaro, e Cannella sopra, e così molte sorti di Pasticci caldi, e freddi, e molti Piatti di Arosti ancora, di Volatili, e Quadrupedi, ma in particolare los Pauos de India, y Perdiçes Coneços, y Gaçapos, con Ternera pur assada, y con algun Gigotes, alla loro vsanza, ò di Carnero, ouero di Ternera, cioè di Vitella, e se sarà di sera faranno algun Platto di Guisado delle sopradette Carni, & algun Piccadiglio, ò Polpettoni all'Inglese ancora, à tal che non si vedranno molte diuersità di Viuande, eccetto che la Oglia con molte sorti di Carne dentro di Volatile, e Quadrupeda, in particolare il Toçino, Vacca, y Carnero, con Garabansi, & altri diuersi legumi dentro, con diuerse sorti di herbe, secondo le stagioni; senza la qual Oglia il Conuito non valeria niente, e la seruiranno nelli vltimi seruitij di Cucina, con molte altre Pottaggierie, & allessi, perche gli Arosti li seruono per la maggior parte nelli primi seruitij di Cucina, si come tal ordine nella presente lista si vedrà. Oglia in Ispagna la seruono nelli secondi seruitij di cucina, e poi le frutte.

Lista de vna comida à la Española à vn Plato solo seruido en Madrid el Año del 1626. Prinçipios.

1 Natas doçe Vasos regalados con manteca de Vacas passada por Geringa con açucar, y agua rosada dentro, y espoluoreada con açucar por ençima. plato n. 1 Primero plato.
2 Naranjas de medio sabor, limpias con açucar ençima. p. 1
3 Guindas con ojas de parra deuaxo, y nieue limpia ençima. p. 1
4 çiruelas de fraile mondadas con açucar, y agua rosada ençima. p. 1
5 Vn Pernil de Toçino coçido en leche con mana ençima, limpio, y despues quitada la Corteça, y regalado con tajadillas de Salchichon al redidor del plato. p. 1
6 Vna empanada de Ternera en forma de Aguila de baxo rilieue. p. 1
7 Manjarblanco con pechuga de gallina dentro con leche arina de arroz, açucar, y agua rosada en forma de Aguila. p. 1
8 Vn Pauo de India assado, y passado por salsa Real, y enlardado con corteza de Açitron confitado, y regalado con peras jiropadas, con anis confitado por ençima, y pasta Real al Rededor del Plato. p. 1

Viaudas

Viandas calientes.

Primero plato. 1 VNa Torta à la Ginouesa con açucar ençima. p. 1
2 Pichones asados num. 6. con otras tantas criadillas de carnero enlardadas, y asadas por regalo al rededor del Plato, con Naranjas, y Limones en ruedas, y otros regalos de pasta ojaldrada, cioè sfogliata. p. 1
3 Seis Pastelillos de Xigote de Ternera picada con mollejas de la misma, y tambien de cabrito dentro con corteças de açitron confitado piñones agraz engranos, y toçino con açucar ençima. p. 1
4 Vn Pauo de India asado grande, con salsa Real, y pasa por ençima regalado con seis palominos tambien asados, y pasta Real al rededor. p. 1
5 Seis libras de Ternera Stofada, con seis pollos, y con agraz engranos, y diuersas frutas dentro, y contoçino, y ruediçillas de limon al rededor del plato, y pasta Real. p. 1
6 Vna empanada Inglesa con sus regalos dentro de Ternera picada, con mollejas dela misma, y caña de Vaca con pasa, y pinones, y paxaros con corteças de açitron confitadas, y otros muchos regalos, y yclos de Clara de huebo, y açucar por ençima. p. 1
7 Dos capones de leche coçidos, y cupiertos de Calabaça rellena, y con tajadillas de toçino, queso rallado, y canela por ençima. p. 1
8 Ternera asada ocho libras con salsa de agraz ençima, y regalada con doçe pastelillos de conserua de açitron con cañas de Vaca dentro, y azucar ençima.

Siguense las Viandas calientes.

Primero plato. 1 VNa Ensalada Real grande con statuas pequeñas dentro. p. 1
2 Vna Torta de Peras con açucar, y canela dentro, y azucar ençima. p. 1
3 Vn Pulpeton ala Inglesa en forma de Rosa embutido con açitron confitado a pedacillos, y piñones ençima, y por dentro con caña de Vaca, y otros regalos. p. 1
4 Dos Capones coçidos cubiertos de macarrones de Siçilia cunquiso tallado, azucar, y canela por ençima. p. 1
5 Gaçapos guisados seis, y hechos pedaços en vna cazuela con caldo açeyte, y Vinagre, y Especia dentro seruidos calientes, y regalados con pasta Real, y ruedecillas de limon al rededor del plato. p. 1
6 Vna pierna de Carnero con Xigote con vino blanco cañas de Vaca, yemas de huebos jugo de limon, piñones, y pasas, y espeçia dentro, seruido caliente con pastelillos ojaldrados, y ruedecillas

cillas de limon al rededor del plato. p.1

7 La Olla con carnero, y Vaca, Toçino, palominos num. seis, y diuersas verduras dentro, con garabanços, y otras suertes de legumes dentro azafran, y espeçias. p.1

8 Vn Ganso Relleno de ygadillos de pollos, paxarillos, y diuersas frutas dentro, asado en el orno, y regalado de agraz engranos, jiropado ençima, y al rededor del plato, pasteles ojaldrados, y ruedas de limon. p.1

Siguense los Postres, y entonçes se mudan las seruilletas.

1 VNa Torta de conserua de membrillo, con azucar ençima. p.1 Primero Plato.

2 Queso de Pinto, y de Seuilla dos formas, partidas por medio con ojas de parra deuaxo. p.1

3 Peras, y Mançanas num. 24. p.1

4 Açeytunas de Valençia. p.1

5 Albericoques con ojas de parra deuaxo. p.1

6 Inojo fresco. p.1

7 Conserua de peras dos caxas. p.1

8 Vna confitera con diuersas confituras. p.1

Acauada la Comida se darà solamente agua alas manos, y se pondra en la mensa en vna saluilla seis palillos enclauados en veedeçillas de limon.

E se bene che nella sopradetta lista io habbia poste così poche Viuande, come diuersi Piatti di Capponi alessi, coperti con diuerse copriture, e diuersi Pasticci caldi, e freddi, e così diuersi Arosti ancora, come Pollanche d'India, Conigli, e Vitella, delle quali Viuande, quelli che conuitano fanno li conti quanti Parenti, & amici vogliano regalare, e tanti Piatti di più fanno di dette Viuande, per regalare di più di quelle che ho detto nella sopradetta lista, le quali pongano tutte sù la Mensa, e quando li Conuitati hanno veduto l'apparecchio, e che si mettano à Tauola, incominciano à inuiare à regalare detti Piatti alli detti Parenti, & Amici loro.

Modo di Conuitare alla Alemana. Cap. XXI.

NOn tirerò lista à parte del modo, & vso di conuitare in diuersi luoghi di Alemagna, perche non sono stato in quelle parti, ma ciascheduno, che vorrà conuitare à quella vsanza, facilmente potrà tirare, e seruire qual si voglia lista di Banchetti, ouero di mangiari ordinarij, sì da grasso, come da magro ancora, perche seruono molte Viuande di vna medesima sorte tutte in vn Piatto solo, come molti Antipasti, cioè Animelle di Mongana, e fegato di detta fritti, e lo regaleranno con testicoli d'Agnello Arosto; à tal che saranno trè Antipasti tutti in vn Piatto solo, di modo che non è molto lontano dal seruitio di Spagna, & anco

Alemagna seruono molte Viuande d'vna medesima sorte tutte in vn Piatto solo, ma grande

pongano diuerse sorti di carne Quadrupeda tutta alessa in vn Piatto solo, e così diuersi Pelati pur alessi coperti, e senza copritura in vn Piatto solo, & il simile faranno di diuerse Pottaggierie, come diuersi Polpettoni ripieni, ouero di Piccadigli diuersi, come Polpettoni all'Inglese, & altre diuerse Polpettine à peretta tutte in vn Piatto solo, e così diuerse Bragiuole di Vitella Mongana grande, e piccole tutte in vn Piatto solo; di modo che d'vna Viuanda inferiore ne vengano à regalare la maggiore, & il simile fanno di diuersi lauori di Pasta, come diuerse Torte, e Crostate tutte in vn Piatto solo, e così diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora; perche seruono in Piatti reali, e ne pongano vn solo per volta in Tauola, perche vi si trattengano assai tempo, e così in diuersi Arosti ancora di Quadrupedi, e Volatili, come vna Pollanca d'India grossa Arosto, la regaleranno di Perdici, e Piccioni Arosto attorno al Piatto, à tal che vengano à seruire molte sorti di Arosti tutti in vn Piatto solo, & osseruano tal ordine in tutte le Viuande, tanto da grasso, quanto da magro ancora, di diuerse sorti di Pesci, ò siano Arosto, ouero alessi, & in Pottaggierie diuerse, ò veramente fritti, di ciascheduna sorte li poneranno tutti in vn Piatto solo.

Alemagna stanno molto tempo à tauola.

Et vsano ancor loro lo Scalco, qual adimandano Cocol Maister, che vuol dire Mastro delli Cuochi, e per ciò è necessario, che sappia molto nell'officio suo, e nelle loro Pottaggierie, sì da grasso, come da magro, si seruono assai del Vino, e per condimento di diuerse Viuande, in particolare nelli Pesci si seruono assai del Butiro.

Alemagna vsano lo Scalco, qual l'adimandano Cocol Maister.

Modo di Conuitare alla Franzese in diuersi luoghi. Cap. XXII.

NEl modo che si vsa conuitare in alcuni luoghi di Francia, in particolare nella Prouenza, e lingua d'ocha, quali tirano assai all'Italiana, circa alla diuersità delle Viuande, & alla quantità, ma le seruono in Piatti piccoli, e nelle loro Pottaggierie comparteno honestamente l'ingredienti, ma in alcune per il molto buglione, e spetie assai non sono molto perfette, e buone, ma circa à diuersi lauori di Paste, sono molto ben fatti, e buoni, quanto à quelli però di basso rileuo, come diuerse sorti di Pasticci sfogliati, e diuerse Paste con sfoglio, e così diuerse Torte, e Crostate ancora, & altre diuerse senza sfoglio.

Arosti lardati alla Franzese.

Circa poi à diuerse sorti di Arosti, di Quadrupedi, e Volatili sono lardellati minutamente, e bene, ma vsano à seruirli vn poco mal cotti la più parte di loro, e nelle loro Pottaggierie vsano assai il Vino, e lauorano alcune Viuande, che tirano assai all'Italiane, ma in tutte per la molta spetie, e brodo, cioè buglione sono molto differenti, se bene che li Geli, e Bianchi mangiari li lauorano in tutta perfettione, e tal'ordine delle sopradette Viuande da grasso, lo tengano in quelle da magro ancora, e non

vsano nè Scalco, nè Trinciante, perche l'ordine alla Cucina lo dà il Metre d'vtel, si come sopra al suo luogo hò detto, & il Gentilhuomo che sarà di settimana nel seruigio porta in Tauola, e faranno trinciare sopra di vna Credenza con vn coltellaccio, e forcina grande à vno, con grembiale dinanzi, e pongano la maggior parte della robba trinciata in Tauola.

Franzesi non vsano nè Scalco, nè Trinciãte, perche l'ordine in cucina lo dà il Mastro di Casa.

Doue che se lo Scalco vorrà seruire alla Franzese, potrà facilmente tirare lista, e seruirla ancora, poiche non è molto lontano dall' vso, e seruitio d'Italia, dal seruire in Piatti piccoli in fuori, perche vsano grandi, con correggere le Viuande, che haueranno di bisogno di correttione, e far che il Trinciante serua alla Mensa si come è solito.

Ordini dello Scalco al Bottigliere per la prouisione di diuersi Vini, e per fare diuerse acque.. Cap. XXIII.

SE ben pare, che l'officio del Bottigliere sia più sottoposto al Coppiere, che ad altri della Corte, nientedimeno non resterà per ciò lo Scalco di far fare prouisione di delicati, e buoni Vini, per la Mensa del suo Signore, conforme alle stagioni; e maggiormente la farà in occasione di conuitare, perche bisogna, che egli faccia elettione di Vini d'ogni sorte possibile, cioè bianchi, e rossi, e delli abboccati, & asciutti, e delli grandi, e gentili, e de Moscatelli, in particolare l'Inuerno, si richiederanno più li Vini grandi, che in altra stagione, come Maluagie, Centule, e Claretti di Francia, Montepulciani, e Tolfa, quali Vini sono molto perfetti, ma sarà bene hauerne ancora delli gentili, benche questi si vseranno più nella Estate, che nell'Inuerno, ma si farà però acciò che se alcun Conuitato fusse vsato à beuere Vini gentili, possa accommodarsene, come Albani, e Vini di Gianzano, e Monte di compito, rossi, e quelli di Oruieto bianchi, e rossi, e li Trebbiani di Lucca, e Pescia non sono niente inferiori di bontà alli sopradetti, & altri Vini di diuersi luoghi, conforme à doue si conuiterà, lo Scalco ne farà fare di tutte le sorti prouisione sufficiente, secondo la quantità delli Conuitati, e nella Estate li farà ponere in fresco di ciascheduna sorte, & il Bottigliero ne farà di tutti la Credenza, acciò sappia à qual vaso douerà subito dare di mano, secondo che dalli Coppieri li sarà adimandato, conforme al gusto delli Patroni, & non li faccia molto trattenere, con farnegli di nuouo la credenza, & non solamente perche così si vsa, ma ancora per assicurarsi di hauergli dato di quella sorte, che dal Coppiero gli sarà stato adimandato.

Elettione di diuersi vini per l'Inuerno e per l'Estate.

Bottigliero fa la Credenza di tutti li Vini.

E non mancherà ancora detto Scalco di farli fare diuerse sorti di acque, conforme alle stagioni, come di Gelsomini di Spagna, fiori di Aranci, e di Cedro, ouero di scorza di detti Cedri, ò Limoni, ò veramente di cimette tenere di Cedri, e di Limoni, & di molte, e diuerse altre sorti, con Anici dentro, e Cannella, ouero di diuersi altri fiori, e ne farà

Bottigliero fa rà diuerse acque, secondo le stagioni.

ponere di più ſorte in freſco, e maſſime nella Eſtate, con diuerſi vini gentili ancora, acciò che, ſe il Conuitato vorrà acqua per beuere, ò vino, poſſa accommodarſene.

Diuerſi ordini dello Scalco al Sottoſcalco che aſſiſte alla Cucina. Cap. XXIV.

IN quanto all'officio del Sottoſcalco, che del continuo aſſiſte alla cucina, per far lauorare diuerſe Viuande, queſto ſi potrà ſeruire della liſta che tiene il Cuoco per lauorar dette Viuande, non ſolo li ſeruirà per riuederle, che ſiano ben lauorate, e conditionate, ma ancora le potrà imbandire per ordine, non ſolamente quelle delli primi ſeruitij di cucina con gli alleſſi, e Pottaggierie, con loro Antipaſti, quali Viuande vanno ſeruite, calde ſi come quelle delli primi ſeruitij di Credenza, quali le douerà far lauorare prima di tutte le altre Viuande, acciò che le poſſa conſegnare al Credētiero da ponerle con li altri refreddi in Tauola, e le di dette Viuande delli primi ſeruitij di Cucina ſe ne vorranno far due, ouero quattro leuate, ſi potranno fare, ſe ſarà di guſto allo Scalco, doue che di già l'hauerà detto à bocca, ò notato sù la liſta in quante leuate ſi doueranno fare, tanto delle Viuande delli primi ſeruitij di Cucina, quanto delli ſecondi di detta, ſicome ancora vi ſarà notata l'hora che ſi hauerà da eſſere in ordine, con tutte le Viuande da portare in Tauola, acciò che auuicinandoſi l'hora ſi poſſa far ponere le Touaglie bianche sù le Tauole, doue s'incominceranno ad imbandire alcuni Piatti di Pelati aleſſi, con diuerſe copriture ſopra, quali ſi mantengano caldi aſſai tempo, e così alcuni Paſticci, che vanno ſeruiti caldi, farli tenere pronti, con li Antipaſti, che anderanno fritti, e così diuerſe Pottaggierie, quali anderanno ſeruite nelle prime portate, & il tutto ſi farà ſtare in ordine, acciò che al primo cenno, che li ſarà dato con Tromba, ò Campanella, ogn'uno ſia pronto per fare il ſuo ſeruigio, tanto quelli che imbandiſcono, e regalano le Viuande, con li regali di già ordinati dallo Scalco, quanto quelli, che doueranno portare dette Viuande alla Menſa, acciò che con ogni preſtezza poſſibile il tutto ſi poſſa eſſeguire.

Viuande delli refreddi ſaranno le prime lauorate.

Liſta del Cuoco, ſarà notata l'hora che ſi hauerà da eſſere in ordine, con tutte le viuande.

Cēno di Cāpanella, ò trōba à tutti quelli che ſeruono alla tauola.

E perche eſſendo le dette Viuande ben conditionate, fa di biſogno ancora, che ſiano ben porte, acciò che non ſi poneſſero nelli Piatti alla peggio per la molta furia di far preſto, perche ſe ſarà poſta la Viuanda con ordine, e pulitia ſi come deue, in queſta maniera lo Scalco, e Sottoſcalco ne haueranno honore, nel qual Sottoſcalco conſiſte la maggior parte del Conuito, cioè nel male, ò ben porgerlo, il qual Sottoſcalco mentre che darà in mano li Piatti alli Scudieri, ò Paggi, li ricorderà che vadi vno dietro all'altro, acciò che con l'ordine che li ſaranno dati in Cucina ſiano porti in mano allo Scalco da ponerli sù la Tauola principale, e tal ordine ſi terrà nelli ſecondi ſeruitij di cucina con gli Aroſti, & loro Antipaſti, con

Diligēza del Sottoſcalco nell'imbandire delle Viuande.

Sottoſcalco in eſſo cōſiſte in bene, e mal porgere le viuande in vn Conuito.

Ordine del Sottoſcalco à quelli che portano le viuāde.

altri

altri diuersi lauori di Pasta sfogliati, come diuerse Crostate, Pasticci, e Pasticcetti, e Pasticci all'Inglese ancora, tramezzati con detti Arosti di Quadrupedi, e Volatili con loro salse sopra, à doue anderanno, con loro regali attorno li Piatti, & il tutto si farà stare in ordine, acciò che venendo quelli che hanno da portare in Tauola non habbino molto à trattenersi, & il sopradetto ordine si potrà tenere nelle Viuande da magro di diuersi Pesci ancora.

Modo, & ordine da tenersi per fare qual si voglia gran Conuito. Cap. XXV.

HAuendo sopra trattato di diuerse cose appartenenti non solo all'officio di Scalco, ma ancora alli officiali, a' quali esso comanda nella Corte, con il modo di Conuitare in Ispagna, Alemagna, e Francia, differente dall'vso d'Italia, acciò che se detto Scalco ne hauerà gusto, secondo l'occasioni possa valersene; resta hora solo mostrare il modo per fare qual si voglia gran Conuito, e per ciò douerà detto Scalco dare diuersi ordini à tutti quelli che haueranno da seruire al Banchetto.

E prima à quelli che doueranno dare l'acqua alle mani, con dare ordine di vn Bacile per Conuitato, essendoui però la commodità, se non, due Conuitati per Bacile, e massime à Prencipi, e gran Signori, & vno sciugamano per vno, qual seruigio lo deuono fare li Coppieri, e Scalchi, ouero altri gentilhuomini, con esserli porti li Bacili dalli Parafrenieri, e leuati di mano dalli Aiutanti di Camera, ò dalli Paggi, e così li sciugamani ancora, trà due tondi, ouero vna sottocoppa, e con l'istessa riuerenza che gli haueranno porti, li torneranno à ritorre, li quali Aiutanti, ouero Paggi doueranno assistere per leuare diuersi Piatti di mano allo Scalco, e diuersi tondi, e sottocoppe di mano alli Coppieri, doue che non vorranno essere meno di vno per Conuitato, e due Aiutanti, ò Paggi, che assistino al Trinciante, per tenerlo prouisto di tondi, e per porgere diuersi tondi di robba trinciata alli Coppieri, acciò che ogn'uno di loro la ponga dauanti al suo Patrone, & in loro absenza li poneranno detti Aiutanti auanti alli Conuitati.

Quelli c'hanno à dar l'acqua alle mani, e li sciugamani.

Assistenti dà seruire alla Mensa.

E se sarà Prencipe grande, ogni volta che beuerà, lo Scalco in atto di riuerenza si scoprirà la testa, con tutt'il resto delli Gentilhuomini che saranno assistenti attorno alla Mensa, e li coprirà la Viuanda con vn tondo; ma però solamente quella che hauerà dauanti sopra à tondo, ouero altro Piatto, e come hauerà beuuto, la tornerà à discoprire, & ogn'uno si ricoprirà la testa.

Alli Signori grādi se li coprirà la Viuā dà quādo che beuono.

E la sera quando si anderà à portare in Tauola, lo Scalco darà ordine à due Paggi, che con due torcie vadino ad accompagnare le Viuande alla Mensa, con Parafreniero auanti allo Scalco, con Spada à lato, e senza feraiuolo, perche così vsa in Corte de'Prencipi, e gran Signori; e se sarà di gior-

Quelli ch'accōpagnano le Viuande sarà vn Parafreniero auanti, e Paggi con Torcie.

giorno, lo staffiere, che sarà di guardia pur anderà auanti allo Scalco, per accompagnare la Viuanda per fino alla porta principale doue sarà l'apparecchio, & il simile farà ogni sera, e così li sopradetti Paggi ancora, e con loro riuerenza resteranno tutti fuori, acciò che possino essere pronti à ritornare à riaccompagnare tutte le Viuande, che si leueranno di Cucina, & altre diuerse di Credenza ancora.

Portatori delle Viuāde, vno per Viuanda basterà.

E quelli che porteranno le Viuande alla Tauola, non doueranno essere meno, che vn Gentilhuomo per Viuanda, perche saranno li Piatti grandi, reali, e mezzi reali, e perciò tanti Piatti quanti si vorranno leuare per ciascheduna portata, tanti di detti Gentilhuomini, ò Aiutanti, ouero Paggi, vorranno essere, acciò che li possino portare più commodamente, con darli ordine à ciascheduno, si come detti Piatti li saranno stati dati in cucina, li portino vno dietro all'altro per fino alla Mensa, si come al suo luogo hò detto, acciò che lo Scalco li possa con l'istesso ordine ponere in Tauola.

Viuande delli refreddi poste in Tauola.

E perche di già lo Scalco hauerà fatto apparecchiare, e ponere tutti li refreddi del primo seruitio di Credenza, in Tauola, e se non saranno di bella vista, gli hauerà fatti coprire con il copritore grande ben piegato, si come al suo luogo hò detto, & anco hauerà di già dati tutti li suoi ordini à ciascheduno, tanto al Sottoscalco, che assiste alla cucina per far imbandire in tempo il Piatto, quanto à tutti gli altri, che doueranno seruire alla Mensa, sicome à quelli che haueranno a portar le Viuande ancora, acciò che al primo tocco di Tromba, ò Campanella ogn'uno sia pronto per far il suo seruigio, perche hauendo da chiamar ogn'uno, saria molto interuallo di tempo, e le Viuande patirebbono assai nello star molto imbandite, e perche ancora il Sottoscalco hauerà di già imbandite la maggior parte delle Viuande della prima portata di cucina.

Ordini diuersi per portare & imbandire le Viuande.

E quando sarà l'hora determinata da portare in Tauola, lo Scalco farà toccare la Campanella, e se ne anderà in cucina, doue trouerà imbandite la maggior parte delle Viuande, e le riuederà se saranno di suo gusto, e ben conditionate, e ne farà di tutte fare la credenza à chi deue, e darà di nuouo ordine quella quantità di Piatti, che vorrà leuare per ciascheduna portata, & à ciascheduno il suo Piatto da portare in Tauola.

Viuande riuedute in cucina dal Scalco

E perche lo Scalco di già hauerà dato ordine al Credentiero, che sia in ordine con li sapori da ponerli con la prima portata di cucina in Tondi, vno per Conuitato, & essendouene di più sorte, dui ancora; e come hauerà posto in Tauola la prima portata di cucina, lo farà sapere al suo Signore, e con la solita riuerenza gli dirà: è in Tauola; & il simile farà alli Conuitati forastieri, e massime quando che saranno gran Signori, e subito farà che sia in ordine da dare l'acqua alle māni dal Coppiero, e lo Scalco darà lo Sciugamano al suo Signore; e nel ponere la detta prima portata in Tauola, hauerà leuati quelli refreddi, che hauerà posti per vna riempitura di Tauola, ouero gli hauerà ristretti di modo che hauerà potuto ponere la detta prima portata in Tauola.

Ordine dello Scalco al Credētiero per diuersi sapori.

Quando lo Scalco hauerà posto in tauola, lo farà sapere al suo Signore, & ad altri conuitati ancora.

E per-

E perche li Conuitati possino incominciar'à mangiare, doppo che il Trinciante hauerà seruito il primo Antipasto delli refreddi, ne seruirà vno delli Primi di cucina caldo, acciò che il Conuitato si accommodi di quello che più li sarà di gusto, sicome sopra al suo luogo ho detto, & dapoi lo Scalco seruirà quelli refreddi che hauerà ordinati, e che più li saranno di gusto, perche saprà quali siano buoni, ò mali, e quali voglia lasciare per vna riempitura di Tauola, qual seguiterà a seruir per ordine il resto delle Viuande.

E lo Scalco auuertirà sì nel ponere, come nel leuare alcuna Viuanda di Tauola, lo douerà fare lui proprio; perche non conuiene ad alcuno mettere le mani in cosa alcuna di Tauola, se non sarà in sua absenza, ouero di ordine suo, nè il proprio Trinciante ancora lo deue fare, perche non sà quelle Viuande, che detto Scalco vorrà seruire, e quali voglia lasciare intiere.

Scalco non cõporterà che nissuno metti mano in alcuna viuanda in tauola senza ordine suo.

E perche di già lo Scalco hauerà dato ordine à quel Gentilhuomo, ò Scudiero, che douerà accompagnare le Viuande per fino alla Tauola, che sia di presto ritorno con il resto delle Viuande, tanto quelle delli primi seruitij di cucina, quanto quelli delli secondi seruitij di detta, acciò che mentre che lo Scalco và votando la Mensa, possa riempirla con nuoue Viuande, perche molto meglio sarà che la Viuanda aspetti alquanto sopra al Bragiero, ò scalda Viuande bisognando, che dallo Scalco debba essere aspettata, e massime quando che li seruitij saranno scommodi, e lontani, acciò che le Viuande, che sono in Tauola, non fussero come li Campanili per le Montagne, lontane vna dall'altra vna giornata di camino, perche fariano vn brutto vedere.

Sca'co darà ordine al Scudiero, che accompagna le Viuande, che sia di presto ritorno.

E come lo Scalco hauerà seruito la maggior parte delle Viuande del primo seruitio di cucina, leuerà tutte quelle Viuande, che non vorrà lasciare per vna riempitura di Tauola, & alcune ne potrà lasciare, come diuersi lauori di Pasta di Zuccaro, sì di rileuo, come di basso rileuo ancora, con diuersi Geli, e Bianchi mangiari, & alcune statuette di Pasta ordinaria, ouero di stucco, ò veramente piegature, di diuerse statuette ancora, quali si potranno lasciare per fino alla leuata delle frutte, e Confettioni ancora, per ornamento, e riempitura di Tauola.

E l'istesso scudiero, ò Gentilhuomo non mancherà dell'istessa diligenza, che vsò nel fare portare li primi seruitij di cucina, di accompagnare li secondi seruitij di detta, in tante portate, quante ne hauerà fatte nelli sopradetti primi seruitij di cucina, perche di già il Sottoscalco le hauerà imbandite la maggior parte, con gli Arosti, e lauori di Pasta sfogliata, che anderanno seruiti nelli secondi seruitij di cucina, con li loro Antipasti, acciò che lo Scalco gli possa ponere in Tauola, mentre che anderà leuando le Viuande delli Primi seruitij di cucina, possa mantenere ripiena la Tauola con li secondi di detta.

E come lo Scalco hauerà seruito la maggior parte delle Viuande delli secon-

Scalco ponerà le frutte, quando hauerà feruite tutte le Viuande di Cucina.

fecondi feruitij di cucina, con gli Arofti, e loro Antipafti, e che di già gli hauerà forniti di ponere in Tauola, e che ne hauerà feruiti vna gran parte, e mentre che vedrà li Conuitati, che non mangiano più la maggior parte, con l'ifteffo ordine, che ha fatto venire tutte le Viuande dalla cucina, lo farà ancora in farfi venire li fecondi feruitij di Credenza, con le frutte, e leuerà via tutte le Viuande di cucina, eccetto che alcune ftatuette fi come fopra hò detto, & alcune Croftate, fe però li bifogneranno; e ponerà dette frutte, e fubito pofte, farà mutare le faluiette bianche, e quando fi feruiranno le Confettioni, doppo che fi faranno feruite dette frutte, fi muteranno faluiette, e touaglia ancora, perche di già detto Scalco ne hauerà dato ordine al Credentiero, che ponga le touaglie doppie, e farà ponere le faluiette con Coltello, e Cucchiaro folamente in tondi, tante, quanti Conuitati faranno alla Menfa.

Scalco farà mutar faluiette, e touaglia alle confettioni.

E quando lo Scalco hauerà feruiti la maggior parte delli frutti, e che li Conuitati non mangiano più, fi farà venire le Confettioni, perche di già le hauerà vedute imbandite in Tazze, o Piatti d'Argento, con faluiette fotto, ouero di Porcellana fenza faluiette, e con diuerfe forti di Canditi in Piatti reali, ouero in Bacili in mezzo à detti Confetti, benche la maggior parte vfano ponere le dette Confettioni in Bacili grandi ancora, tramezzate con detti Canditi, perche farà feruitio più alla grande: in ciò detto Scalco, farà quanto farà di gufto al Patrone, e leuerà via di Tauola tutti li frutti, e faliere, e pofate, & farà dare l'acqua alle mani, fopra l'ifteffa Touaglia, la qual poi leuerà via, e lafferà quella che di già hauerà fatta ponere per tal feruigio, à doue ponerà fopra le dette Confettioni, e Canditi.

Scalco ponerà le Confettioni dopò li frutti.

E mentre che li Conuitati mangiano gli Confetti, lo Scalco farà auifare allo Scalco delle feconde Tauole, che debba ftare in ordine con le fue Viuande, acciò che fubito finito di leuare le Confettioni di Tauola, ogni vno poffa andarfene à mangiare, e doppo che hauerà leuate dette Confettioni, lo Scalco leuerà la Touaglia ancora, con la folita fua riuerenza, & il proficiat, fotto voce, e farà che fiano in ordine tanti mazzetti di fiori con fteccadenti dentro; quanti Conuitati faranno alla Menfa, e li ponerà in fette di limoncelli fopra vna fottocoppa d'Argento sù la Tauola fopra al tapeto.

Scalco, mētre che i Cōuitati mangiano le confettioni farà tener' in ordine per le fecōde tauole

E lo Scalco, di già hauerà dato ordine al Bottigliere, che ftia in ordine con diuerfe forti di acque, e con diuerfi Vini, delli più gentili, tenuti in frefco, fe però farà nella Eftate, ouero ftagione di mezzo tempo, con la quale conuenghino detti Vini frefchi, acciò che fe alcun Conuitato fi voleffe fciacquare la bocca, ò vetamenre beuere, poffi reftar feruito di quanto gli gufterà.

Ordine dello Scalco al Bottigliero.

E fe lo Scalco vorrà feruire à molti Piatti, come à quattro, ouero à fei Piatti, lo potrà fare, fe voleffe à venti Piatti ancora bifognandoli, purche detto Scalco deputi tutti li officiali, che li bifogneranno per ciafchedun

Scalco potrà conuitare à quanti piatti vorrà, fecōdo il bifogno.

Piatto

Piatto, tanto quelli che haueranno da lauorar le Viuande, quanto quelli che le doueranno ſeruire ancora, doue che ſi potranno commodamente fare.

Ma qual ſi voglia Scalco, che douera ſeruire al ſuo Piatto, lui proprio farà la prima leuata delle Viuande di cucina, e poi ſarà bene che le altre portate, tanto di cucina, con le Viuande calde, quanto tutte quelle di Credenza ancora, che ſiano accompagnate da vno ſcudiero, ouero Gentilhuomo, deputato à poſta per tal ſeruigio, acciò che lo Scalco principale poſſi del continuo aſſiſtere alla Menſa, perche poſſi reſtare ben ſeruita di quanto gli accaderà.

Scalco farà le prime leuate delle Viuande di cucina.

E doppo che lo Scalco hauerà ſeruito tutto il Conuito, farà addimandare tutti li Gentilhuomini, e Coppieri, e gli hauerà di già fatto apparecchiare vna Tauola da per loro, e ſe potrà, ſi ponerà con loro à Tauola, acciò che veda che ſiano ben ſeruiti, e non potendo per qualche altro ſuo affare, non mancherà però di fare vna paſſata, acciò che lo Scalco di quella Tauola veda, che ſi preme aſſai, che ſiano ben trattati, e riuedere ſe mancaſſe coſa alcuna.

Scalco hauẽdolſeruito tutto il Cõuito, farà adimandare tutti li Gentilhuomini, e Coppieri

Scalco nõ mãgiando alle ſeconde tauole, nõ mancherà darli vna reuiſta.

Et non mancherà detto Scalco dell' iſteſſa diligenza alla Tauola delli Aiutanti, e Paggi, acciò che ancor loro ſiano ben trattati, e che lo Scalco loro non ſi fuſſe ſcordato li migliori Piatti in alcun luogo aſcoſi, e che quelli non haueſſero lecita cauſa di lamentarſi, e che nell' altre ſue occorrenze di Conuiti non ſeruiſſero con quella fedeltà, e diligenza, che doueriano, e che per il riſtoro delle ſue fatiche doueria hauer' acquiſtata alcuna lode, e che per mal trattati che fuſſero queſti tali, che non haueſſe acquiſtato alcun biaſimo, e che in altre ſue occorrenze fuſſe poi mal ſeruito.

Scalco farà che ſiano ben trattati li Aiutanti, e Paggi.

Scalco ſe vorrà acquiſtarſi lode, tratti bene le famiglie baſſe.

Modo di tirare vna liſta per qual ſi voglia gran Conuito. Cap. XXVI.

SE bene nel libro delle liſte, molte, & diuerſe ve ne ſono da poterſene lo Scalco valere, conforme al biſogno, nondimeno ho fatto quì la preſente, acciò che ſi veda il modo ſopradetto da ſeruirle, e volendole fare a due, ò a tre Piatti, & a quanti ſarà di guſto al detto Scalco di voler fare, pur che faccia fare le prouiſioni neceſſarie, conforme alla quantità delli Piatti, che vorrà fare, con deputare tutti li Officiali che ci vorranno per ogni Piatto, ſicome al ſuo luogo ſopra hò detto, & ſi potrà fare in altra ſtagione ancora biſognando la preſente liſta, ſicome ſotto meglio s'intenderà.

Pranſo del Meſe di Decembre 1626. à vn Piatto, con ventiquattro Viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza, ſeruito in Piatti Reali in Roma.

Primo ſeruitio di Credenza.

1 Pane di Spagna in fette biſcottate, con Maluagia amabile ſopra. piat. 1

2 Butiro con Zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Camello a giacere con carica, con Zuccaro sopra, regalato con detto butiro, passato per seringa attorno il Piatto, con Zuccaro sopra. p. 1

3 Meloni Vernarecci tagliati in fette, & vno intiero in mezo al Piatto. p. 1

4 Vn Prosutto di Montagna cotto in latte, con fulignata sopra, regalato attorno di lingue di Porco salate, cotte in Vino, in fette. p. 1

5 Vna Torta bianca marzapanata, con Capi di latte, Zuccaro, e chiara d'voua dentro, con fiori diuersi attorno. p. 1

6 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini doppo passati per salsa reale, e lardati con scorza di Cedro candita a lardelli, e regalati di Biscotti di Sauoia attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio di libre otto, in forma di Leone a giacere, con verdura attorno. p. 1

8 Perdici sei Arosto, passate per salsa reale, con Melagranati sgranati sopra, fatte restare in piedi, con la testa riuestita volta verso vn Melo cotogno sciroppato intiero in mezzo al Piatto, con Fulignata sopra a detto Cotogno, e dette Perdici fingano mangiare, con Paste di Zuccaro, e Mela Appie sciroppate attorno, con Anici confetti sopra. p. 1

9 Vn lauoro di Pasta di Zuccaro, con diuersi compartimenti, in forma di Aquila, ripieni di conserua di Cotogni, e di diuersi altri frutti sciroppati dentro, con Anici di mezza coperta sopra. p. 1

10 Vna Pollanca d'India grossa Arosto, passata calda per salsa reale, e lardata, con Cocuzza di Genoua candita a lardelli, e posta in canestrella di Pasta, con le Ali riportate di pasta di Marzapane. p. 1

11 Vna Colonnetta di Gelo, con il vetro in mezzo, con diuersi fiori di più colori dentro, e con le piramide indorate, con vn Lioncino di pasta di Zuccaro in cima, regalata con stringhette di detto Gelo di più colori attorno, con dui Capponi spezzati sotto. p. 1

12 Mangiar bianco con polpa di Galline dentro, in forma di Aquila, regalata di detto bianco mangiare in forme di Pignoccati attorno. p. 1

Due statuette di stucco vestite con saluiette sottili piegate minute, quali si adimandano vna Vittoria, e l'altra Abbondanza.

Primo seruitio di cucina. Stringhette di Cocuzza di Genoua, e fungi con Ceruellato fino dentro in Minestra.

Prima portata. 1 VNa Torta di Prosutto in fette, ma prima cotto, e prouature fresche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con Zuccaro sopra. p. 1

2 Quattro Teste di Capretto senz'ossi, e spaccate, & indorate, e fritte, regalate di Zinna di Vitella Campareccia indorata, e fritta, attorno con Melangole, Paste reali, e Limoni tagliati, seruite calde

de con Zuccaro ſopra. p.1

3 Dodici Tordi Aroſto alla Fiorentina, regalati di tre para di Animelle tramezzate con ſalſiccia fina Aroſto attorno con Paſte reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.1

4 Due Capponi aleſſi coperti con Cardi teneri cotti in buon brodo, con Ceruellato fino dentro, ſeruiti con formaggio grattato, e ſpetie ſopra. p.1

5 Vn petto di Vitella ripieno, & aleſſo, ſeruito con verdura di herbette buone ſopra. p.1

Moſtarda amabile in ſei tondi.

6 Due Anatre ripiene, e ſotteſtate con diuerſi frutti dentro, ſeruite calde con detti frutti ſopra, con Paſte reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

7 Tre lingue di Campareccia appaſticciate, con diuerſi frutti dentro, ſeruite con detti ingredienti ſopra, con Paſte, e Limoni tagliati attorno. p.1 Seconda portata.

8 Piccioni di ghianda in brodo lardiero ſei, con Barbaglia di porco in fette dentro, ſeruiti caldi, con Paſte, e Limoni tagliati attorno. p.1

9 Vna Lepre ſpezzata in guarmugia, con Prugne, Viſciole ſecche, con Agreſta in grani dentro, con Vino, e Moſto cotto, per metà di Agreſta chiara, & ſpetie à baſtanza, ſeruita con detti regali ſopra, con Paſte reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

10 Polpettoni ſei di Piccadiglio di Mongana, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Paſſarina, & Agreſta in grani, con ſpetie à baſtanza dentro, fioriti con ſcorza di Cedro candita à lardelli, con pignuoli ammollati, ſeruiti con Paſte reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

11 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete Aroſto, ſeruiti con ſalſa di Agreſta ſopra, con grani di detta dentro, con Paſte reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

12 Vn Paſticcio di Vitella in bocconi lardati, con lardo, e ſcorza di Cedro candita, con fette di Proſutto, midolla di Vaccina, con vno ſpezzato di quattro Piccioni di Caſa dentro, con Cardi, e Carcioffi teneri, & altri regali, ſeruito caldo con Zuccaro ſopra. p.1

Secondo ſeruitio di cucina. Vn' Inſalata grande in Piatto reale, e ſei piccole: volendole ſeruire anderanno qui con la prima portata.

1 VNa Croſtata di Pera Fiorentine, con Zuccaro, e Cannella dentro, ſeruita con Zuccaro ſopra. p.1

2 Vna Zinna di Vaccina Aroſto, lardata doppo rifatta, ſeruita con ſalſa reale ſopra, regalata di dodici lodole Aroſto, piantate con ſteccadenti ſopra à detta Zinna, con Paſte ſfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.1

3 Dodici Paſticcetti alla Genoueſe più grande che di boccone, con Con-

ferua di Cedro, e Midolla di Vaccina dentro, & vn lauoretto di Pasta in forma di rosa sopra à ciascheduno, con Zuccaro à bastanza. p. 1
4 Dodici Quaglie grosse Arosto, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1
5 Pasticcetti sfogliati sei, con Piccadiglio, & Animelle di Mongana, scorza di Cedro candita, Midolla di Vaccina, Pignuoli, & Agresta in grani dentro, con spetie, e salsiccia fina disfatta, seruiti con Zuccaro sopra. p. 1
6 Sei Perdici Arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1
Seconda portata. 7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio con butiro, in forma d'Aquila, ripiena il corpo di detta di frutti diuersi sciroppati, seruita con Zuccaro sopra. p. 1
8 Coniglietti detti in Ispagna Gasapos, Arosto, e lardati minuti, seruiti con salsa reale, e Mela granate sgranate sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1
9 Vn Pasticcio grande sfogliato in forma di Rosa, con gl'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con dodici Lodole, e Tartuffoli di più dentro, seruito con Zuccaro, & Acqua rosa sopra. p. 1
10 Vna Porchetta ripiena, con diuersi Vccelletti di più dentro, seruita calda, con Paste, e Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 1
11 Due Fagiani affagianati Arosto, seruiti con salsa reale, in Vasetti di Past a 6. con Cappari di Genoua dentro, con Zuccaro à bastanza sopra, & con Limoni tagliati attorno. p. 1
12 Vn Cosciotto di Caprio grande per fino al lombo, Arosto, doppo rifatto, e lardato minuto, seruito con salsa reale, & vliue senz' ossi sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza. Si muteranno le saluiette bianche. num. 6.

1 VNa Crostata di Mela appie, con Zuccaro, e Cannella dentro, seruita con Zuccaro sopra. p. 1
2 Marzolini due di Firenze spaccati per metà. p. 1
3 Pera Bergamotte, e Carouelle. p. 1
4 Tartuffoli attartuffolati libre tre. p. 1
5 Vliue di Romagna. p. 1
6 Due Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1
7 Maroni Arosto con sale, e pepe, & sugo di Melangole sopra. p. 1
8 Dodici Finocchi bianchi freschi. p. 1
9 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p. 1
10 Pera Fiorentine sciroppate con Anici di mezza coperta sopra. p. 1
11 Due Barattoli grandi di conserua di Lazzarole, & vno di Mela appie. p. 1

12 Sei Barattoli di Cotognata in vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette bianche, e la Touaglia, e posto le Confettioni, e Canditi in Piatti, ouero Bacili à beneplacito, &c. con steccadenti in Mazzetti di fiori, tanti quanti Conuitati saranno alla Mensa.

Auuertimenti nel seruire detta lista, & altre diuerse. Cap. XXVII.

LA sopradetta lista potrà seruire per vn Pranso, e Cena ancora, in qual si voglia stagione, purche lo Scalco habbia riguardo in quelle Viuande, che non saranno di quella stagione che vorrà fare il Conuito, ordinerà dette Viuande di quella stagione che si ritrouerà, e per la Cena si muteranno alcune Viuande, quali si conuerranno, e saranno megliori per la sera, che per la mattina, e si daranno assai meno Viuande ancora, che la mattina, e se bene detta lista, e così tutte le altre ancora, le ho fatte di due seruitij di cucina, e di due seruitij di Credenza, e quando si seruiranno le Confettioni, saranno trè seruitij di detta Credenza; non per questo detto Scalco resterà di farne quante portate li saranno di gusto, in particolare nelli Primi, e secondi seruitij di cucina, li quali si potranno fare in quattro leuate, due nelli Primi seruitij di cucina, e due nelli secondi seruitij di detta, con gli Arosti; perche leuando sei Piatti di Viuande per portata, faranno vn grande riempire di Tauola; senza le altre Viuande, che si lasciano per vna riempitura di detta.

Delli primi, e secondi seruitij di cucina, lo Scalco ponerà in tauola tante viuāde per volta, quā te li faranno di bisogno.

Doue che tal ordine non sarà necessario nelli primi, e secondi seruitij di Credenza, perche bisogna ponergli tutti in vna volta, e così le Confettioni ancora per li terzi seruitij di detta Credenza, pur si poneranno tutti in vna portata sola in Tauola.

Seruitij di Credenza si leueranno in vna portata sola in Tauola.

Modo di ordinare diuerse Viuande da grasso, e da magro, e seruirle ancora. Cap. XXVIII.

PErche sopra si è mostrato il modo di fare qual si voglia gran Conuito, con molti auuertimenti intorno all'officio di Scalco, sarà bene ancora sapere quanta robba anderà per fare vna Viuanda da seruirsi per il Piatto di sei persone, sì da grasso, come da magro, e così diuersi lauori di Pasta pur da grasso, e da magro, per il che si vedrà la quantità di tutte le robbe, per ordinare qual si voglia Viuanda al Mastro Cuoco, & ancora allo Spenditore per la quantità di robba, che douerà prouedere per ciascheduna Viuanda, ò sia da grasso, ouero da magro.

Quantità di robba che anderà in vna viuanda, per il piatto di sei persone da grasso, e da magro

E se bene che io habbia posto questo ordine, a fin che quelli che non haueranno l'intiera pratica nell' ordinare dette Viuande, non gli fusse addimandata molta più robba di quella, che anderà per fare qual si voglia delle sottonotate Viuande; ma non per ciò lo Scalco resterà di far fare più,

e me-

Scalco potrà far fare più, e meno robba in vna viuāda di quella che ſotto ſi dirà.

e meno robba di quella che ſotto ſi dirà; perche ſecondo che ſi vorrà trattare alla grande; mi rimetterò in queſto al buon giudicio di chiunque ſi ſia che ordinerà alcune delle ſottoſcritte Viuande, perche non ſi può in queſto dare vna certa, e determinata regola, perche alcuni vorranno fare più robba, & altri meno, doue che ſi incomincierà dalli lauori di Paſte prima, e poi ſi ſeguiterà per ordine, e ſi vedrà doue ciaſcheduna Viuanda anderà ſeruita, ò nel primo, ouero ſecondo ſeruitio di cucina, ò veramente di Credenza.

Paſticcio di Pezza intiera di carne d'Animale Quadrupedo, e ſuoi regali. Cap. XXIX.

Carne per il paſticcio di pezza intiera netta dall'oſſo libre 6. farina lib. 5. Voua 6. Spetie vn'vncia. lardo lib. 1. Strutto, e Zuccaro lib. meza per ſorte.

IL Paſticcio di pezza intiera di qual ſi voglia ſorte di carne di Vitella, ò d'altro Animale Quadrupedo, domeſtico, ouero ſaluatico, non vorrà eſſere meno di carne, che ſei libre netta d'oſſo, e pellicole, e che ſia frolla à baſtanza, e la farina di grano per fare la caſſa del Paſticcio libre cinque per fino in ſei al più, & il lardo per lardare detta carne libre vna, tanto nelle carni domeſtiche, quanto nelle ſaluatiche, & il ſtrutto, ouero butiro, per impaſtare la Caſſa, vna mezza libra, e ſei voua per impaſtare, & indorare detta Caſſa, e Zuccaro mezza libra, ſe però detto Paſticcio anderà ſeruito caldo, perche ſe anderà ſeruito freddo, non vi occorreranno nè voua, nè Zuccaro, eccetto che due per indorarlo, e la ſpetie, cioè Pepe, Cannella, Garofani, Zenzeuero, Noce moſcata, e ſimili ſpetie tutte inſieme vgualmenue compartite, ſi darà vn'vncia per Paſticcio nelle carni ſaluaticine; e nelle domeſtiche, poco meno di vn'vncia, e ſe il detto Paſticcio anderà ſeruito caldo, ſi ſeruirà nelli primi ſeruitij di cucina, & in quello delle carni domeſtiche, vi ſi farà ſopra il ſuo brodetto per rinfreſcarlo, ouero ſi ponerà brodo graſſo con Agreſta, ouero ſugo di Melangole dentro, e ſe ſarà detta carne di ſaluaticine, non occorrerà rinfreſcarlo, e ſe detto Paſticcio ſi ſeruirà freddo, anderà ſeruito nelli primi ſeruitij di Credenza.

Paſticcio di pezza intiera caldo, ſi ſeruirà nelli primi ſeruitij di cucina, e freddo nelli primi ſeruitij di Credenza.

Paſticcio in bocconi, con ſuoi regali dentro. Cap. XXX.

Carne per il Paſticcio in bocconi lib. 4 Farina lib. 4 Piccioni 4 Voua ſei Strutto, Lardo, Proſutto, Midolla, Tartuffoli, Pignuoli, Paſſerini, Zuccaro,

NEl Paſticcio in Bocconi cioè in pezzetti non vorrà eſſere meno di carne che quattro libre netta dall'oſſo, ſia di qual ſi voglia ſorte di Animale Quadrupedo buono da mangiare, & il lardo mezza libra, e la ſcorza di Cedro candita à lardelli da tramezzare detto lardo, mezza libra, e quattro piccioni ſpezzati, ouero dodici Vccelletti graſſi, e Proſutto in fette mezza libra, ouero altri ſalami disfatti dentro, ſenza gli altri regali, che ſecondo le ſtagioni ſi poneranno in detto Paſticcio come tartuffoli, mezza libra, con Cardi, e Carcioffi teneri, e ſi darà mezza libra per

per ſorte di Pignuoli, e Paſſerina, & altri diuerſi regali ancora, e Midolla di Vaccina, ouero graſſo di Vitella mezza libra, e la farina per la caſſa di detto Paſticcio libre quattro, e mezza in circa, & il ſtrutto ouero butiro, per impaſtare detta caſſa mezza libra, e l'voua ſei, & il Zuccaro mezza libra, e la ſpetie meno di vn'vncia: vi ſi farà il ſuo brodetto ſopra, con brodo graſſo, & voua sbattute con Agreſta, ò ſugo di Melangole dentro, e ſi ſeruirà caldo nelli primi ſeruitij di cucina. E quando ſi faranno rifare le carne delli ſopradetti Paſtieci, ò ſiano di pezza intiera, ouero in bocconi, e che ſe gli darà la ſpetiaria, ſi sbrufferanno con Vino amabile bianco, e ſimilmente tutti li Paſticci di diuerſi Piccadigli ancora, però delle carni domeſtiche, perche le ſaluatiche, nel rifarle, per darli il ſale, e la ſpetie, ſi sbrufferanno con Aceto forte bianco.

Scorza di Cedro, meza lib. per ſorte.

Nel rifare le carni delli Paſticci per darli la ſpetiaria, ſi sbrufferanno con vino bianco, le domeſtiche, e le ſaluatiche, cō aceto bianco.

Paſticcio di Lepre e di altri Animali Quadrupedi intieri. Cap. XXXI.

NEl Paſticcio di Lepre, quando che ſarà groſſa, vna baſterà, e quando che ſaranno lepratti più groſſi di Coniglio, due per Paſticcio baſteranno, e così delli Conigli groſſi due, & il più trè per Paſticcio, e li Conigli d'India, cioè li Porchetti d'India, per eſſere queſti Animaletti piccoli ſe ne daranno ſei per Paſticcio, ripieni, e ſenza riempirli ancora, e li Ruffalotti cioè Porchetti ſaluatici, vno per Paſticcio, & ancora il domeſtico vno baſterà, e vi ſono li Coniglietti piccoli detti in Iſpagna Gaſapos, ſe bene che alcuni ſaranno vn poco più groſſi, nondimeno ſe nè daranno ſei per Paſticcio, & ancora quando che ſi faranno ſpezzati, ſi come di diuerſe altre ſorti di Quadrupedi, come Caprioletti, ouero Capretti, vno per Paſticcio, e quando ſi faranno ſpezzati detti Quadrupedi piccoli, nelli domeſtici ſi poneranno tutti l'ingredienti del ſopradetto Paſticcio in bocconi, dalla ſcorza di cedro in fuori, e ſi ſeruiranno caldi come quello, e nelli ſaluatici ſi poneranno Prugne, e Viſciole ſecche di più dentro, ſenza il brodetto da rinfreſcarli, ma ſi ponerà brodo graſſo con Agreſta, ò ſugo di Melangole dentro, e ſi ſeruiranno caldi nelli primi ſeruitij di cucina.

Nel paſticcio di lepre, ò altro animale di ſimil grandezza, vno p. paſticcio baſterà. farina lib. 6 voua ſei. lardo lib. 1. Spetie vnc. 1 Strutto meza lib. ma quādo ſi ſeruirà detto Paſticcio caldo.

Paſticcio di Animaletti Quadrupedi ſpezzati.

E quando ſi faranno in Paſticcio intieri li detti Quadrupedi, ſi ſeruiranno il più delle volte freddi, nelli primi ſeruitij di Credenza, & la farina per Caſſa delli ſopradetti, per vn Paſticcio cinque in ſei libre, perche dette caſſe vanno fatte grandi, & il lardo vna libra, ò poca coſa più per Paſticcio, e la ſpetie vn vncia quando che anderà ſeruito freddo, perche quando ſi ſeruirà caldo, ve ne anderà meno d'vncia.

Paſticci delli Quadrupedi ſaluatici intieri ſi ſeruirāno freddi nelli primi ſeruitij di Credenza.

E quando lo Scalco vorrà far fare alcun Paſticcio, con alcuni delli ſopradetti Animaletti viui, in occaſione di qualche Nozze, ouero Dame, lo potrà far fare, e ſeruirlo, doue più li guſterà.

Paſticcio d'animaletti quadrupedi viui

Pa-

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, con suoi regali dentro. Cap. XXXII.

Carne per il pasticcio reale netta dall'osso, lib. 4
Farina lib. 4. e meza.
Grasso lib. 1
Animelle 4
Voua 18
Piccioni 4
Zuccaro lib. 1
Prosutto,
Medolla di vaccina,
Strutto,
Pignuoli,
Passerina,
Tartuffoli,
Scorza di Cedro, meza lib. per sorte.

NEl Pasticcio all'Inglese, cioè reale, la carne per il Piccadiglio, e Polpette battute, che vanno dentro, non vorrà esser meno di libre quattro netta dall'osso, & il grasso di Vitella, ò Vaccina vna libra, Midolla di detta Vaccina mezza libra, Prosutto, ouero altri Salami battuti dentro, ouero disfatti mezza libra, Animelle di Vitella, para due, Piccioni casalini spezzati quattro, ouero dodici Vccelletti grassi, Pignuoli mezza libra, & altretanta Passarina, ouero Agresta in grani al suo tempo, scorza di Cedro Candita mezza libra, la farina per la cassa di detto Pasticcio libre quattro, e mezza, il Zuccaro per impastare la detta cassa, e per il gelo di chiara d'Voua, quando però si farà detto gelo ve ne anderà vna libra, e senza il detto gelo mezza libra basterà, e l'Voua diciotto per ogni cosa, & lo strutto, ò butiro, per impastare la detta cassa mezza libra, e gli regali che si potranno ponere nel sopradetto Pasticcio, sono molti, secondo le stagioni, come Prugnuoli, Tartuffoli, Cardi, e Carcioffi teneri, & altri diuersi regali ancora.

Nel pasticcio sfogliato si poneranno tutti i regali di quello all'Inglese, e se li darà farina lib. 4. lo strutto lib. vna di più.

E nel Pasticcio sfogliato, si daranno tutti l'ingredienti, e regali del sopradetto Pasticcio all'Inglese, e se li darà di più vna libra di Butiro, ouero Destrutto, per lo sfoglio, & se li daranno quattro libre di farina per li sfogli, e cassa, qual sarà à bastanza per detto Pasticcio, e si seruiranno tanto il sopradetto all'Inglese, come lo sfogliato, nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi. Cap. XXXIII.

Nelli pasticci dell'interiori di diuersi quadrupedi si farà ponere la quantità che basti per il Piatto di sei persone.

IN quanto al Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi, atti da cucinare, cioè come di lingue, occhi, & orecchie di Vitella, & Animelle di detta, e così di diuerse teste delli detti Quadrupedi, in particolare di Vitella, e di Capretto, & altre diuerse ancora, non si darà certa regola circa al peso della robba, perche se bene si possano fare le sopradette cose in Pasticcio da per loro, ma il più delle volte alcune sogliano seruire per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti in particolare le Animelle, & occhi di detta Vitella, e per ciò se lo Scalco li vorrà seruire con farne fare Pasticci grandi, e piccoli, ben lo potrà fare, con fare ponere la quantità di robba, che basti per il Piatto di sei Persone, con li regali, conforme alla stagione che vorrà seruire detti Pasticci, con il grasso, e lo strutto, e farina, & Voua che li parrà à bastanza.

Pasticci caldi seruiti nelli primi seruitij

E se tali Pasticci li seruirà caldi, anderanno seruiti nelli Primi seruitij di cucina, e quando li seruirà freddi nelli Primi seruitii di Credenza, e nel

Paſticcio di Trippe di Vaccina, ouero di Vitella, pur lo Scalco farà ponere la ſufficiente quantità che baſti per il Piatto di ſei Perſone.

Circa alle robbe che in eſſo vanno, ſono molto note à tutti, purche ſi laſci il Zuccaro, e ſi ponga la Menta, con la ſpetie, e pane grattato, ouero in fette, con caſcio grattato à baſtanza, per ogni ſuolo di detta Trippa, e ſi ſeruirà ſempre caldo nelli primi ſeruitij di cucina.

di Cucina, e freddi nelli primi di Credenza.

Sopra le trippe ſi ſeruirà la Mēta, e la ſpetie, e ſi laſcierà il zuccaro.

Paſticcetti di Piccadiglio di carne, e loro regali, ſfogliati, e ſenza ſfoglio. Cap. XXXIV.

NElli Paſticcetti di diuerſi Piccadigli di carne Quadrupeda, ſfogliati, e ſenza ſfoglio, sì di Vitella, come di diuerſe altre ſorti di carne, non ſi darà meno di carne di vna mezza libra per Paſticetto, ſenza li altri regali che ci vanno dentro, quali ſi poneranno tutti quelli che ſi poneranno nel ſopradetto Paſticcio all'inglese; ma però la ſufficiente quantità che baſterà per ciaſcheduno delli detti Paſticcetti, quali ſi potranno far fare di diuerſi interiori di Animali Quadrupedi, e Volatili, con detto piccadiglio, e ſenza piccadiglio ancora, piccoli, e grandi, conforme à che ſarà di guſto à chi ordinerà, ſicome ſopra ho detto, di Animelle di Vitella, e di Capretto, con occhi di detti Animali, e Teſticoletti di Agnello, fegatetti, e teſticoletti di polli, & altri diuerſi regali, de' quali ſi potranno fare diuerſi Paſticci, e Paſticcetti, e potranno ſeruire ancora per regalo di detti Paſticcetti, & ſimili Paſticci, e Paſticcetti di Piccadigli, con li ſuoi regali dentro ſi ſeruiranno ſempre caldi nelli ſecondi ſeruitij di cucina, con gli Aroſti.

Nelli paſticcetti di piccadig. ſi darà mezza lib. di carne per il piccadiglio ſenza li altri regali, del Paſticcio all'Ingleſe.

Paſticci, e paſticetti di piccadig. ſi ſeruirāno caldi nelli ſecōdi ſeruitij di cucina.

Paſticcio, e Paſticetti di diuerſi Volatili groſſi, e piccoli, domeſtici, e ſaluatici, e ſuoi regali. Cap. XXXV.

NEl Paſticcio di qual ſi voglia ſorte di pelati groſſi, e piccoli, e prima nel Paſticcio di pollo d'India groſſo, e Pauone, & Oche domeſtiche, e ſaluatiche, non ſe ne doueranno ponere meno di vno per paſticcio, de' detti Volatili groſſi; e delli Capponi, e Galline noſtrane, e Prataruole, due per paſticcio, e così delli Fagiani ancora, due per Paſticcio baſteranno, & il ſimile delle Anatre domeſtiche, e ſaluatiche, due per Paſticcio; e la farina per la caſſa delli ſopradetti Paſticci, libre cinque per Paſticcio baſterà, ſe però detti Paſticci non ſi voleſſero far fare di rileuo, perche vi anderà quella di più, & il lardo per lardare, e per dentro alli polli vna libra, e la ſpetie, meno di vn'oncia nelli domeſtici, & nelli ſaluatici, vn'oncia: & lo ſtrutto, ò Butiro per impaſtare la detta caſſa, mezza libra, e l'voua ſei baſteranno; e ſe li ſopradetti Paſticci anderanno ſeruiti freddi, non vi occorrerà lo Strutto, nè Butiro; ſolamente due voua per indorarli per ogn'uno di detti Paſticci, quali ſi ſeruiranno nelli primi

Nel paſticcio delli Volatili groſsi vno per paſticcio, e li mezani come capponi, & altri ſimili due per paſticcio baſteranno.

La farina per vno di detti paſticci in tutto lib. 5. e ſe anderanno di rileuo ve ne anderà più.

lardo lib. 1.

ſtrutto lib. meza.

ſpetie onc. 1.

ſei voua quādo ch'anderā

no ſeruiti cal di:e freddi 2.

ſeruitij di Credenza, e quando ſi ſeruiranno caldi nelli primi ſeruitij di cucina.

Nel paſticcio delli volatili piccoli ve ne anderanno ſei per paſticcio, farina lib. 4 lardo lib. 1. ſtrutto, e zuccaro lib. meza per ſorte. ſpetie meno d'oncia.

E nelli pelati piccoli, come Piccioni di Caſa, e di Torre, e Piccioni ſaluatici, de' quali non ſe ne poneranno meno di ſei per Paſticcio; quando però non fuſſe il Piatto rinforzato di ſette, ò otto perſone, perche biſognerà ponere la quantità, che ne venga vno per Conuitato; e delle Pollanchette d'India piccole, e Pollaſtri, Fagianotti, e ſtarne, e Perdici, & altri diuerſi Volatili di ſimile grandezza, ſe ne poneranno ſei per Paſticcio, e così delle Tortore ancora, e delle Quaglie, e Tordi, & altri di ſimil grandezza, dodici per Paſticcio baſteranno, e la farina per la caſſa delli detti pelati piccoli, libre quattro per Paſticcio, & il lardo libre vna; e mezza libra di Butiro, ouero Strutto baſterà per impaſtare detta caſſa, e Zuccaro mezza libra, e ſei Voua per impaſtare, & indorare detta caſſa, e ſi ſeruiranno caldi nelli primi ſeruitij di cucina.

Paſticci, e paſticetti di diuerſi vccelletti, con piccadigl. di carne li ſeruiranno con gl'Aroſti, e ſenza piccadiglio, con li primi ſeruitij di cucina,

E ſi potranno fare delli Paſticci, e Paſticcetti di diuerſi altri Vccelletti graſſi, ouero di mezza carne ancora, come di Beccafichi, Ortolani, e Lodole, & altri diuerſi di ſimil grandezza, benche potranno ſeruire per regalo di detti Paſticci, con Piccadiglio di carne, & altri regali dentro ancora, e ſi ſeruiranno caldi nelli ſecondi ſeruitij di cucina, e quando ſi faranno ſenza Piccadiglio, e che ſi poneranno altri regali di Cardi, ò Carcioffi teneri con Tartuffoli, & altri diuerſi regali, ſi ſeruiranno caldi con ſuo brodetto ſopra nelli primi ſeruitij di cucina.

Paſticcio, e Paſticcetti di Piccadiglio, di diuerſi Volatili groſſi, e piccoli, con ſuoi regali. Cap. XXXVI.

Nel paſticcio di piccadiglio di pelati groſſi, vno per paſticcio, e di quelli come capponi due, e delle ſtarne ſei per paſticcio. farina lib. 4. e mezza. Strutto meza libra, e nello sfogliato lib. 1. Graſſo lib. 1. Animelle 4 Proſutto, Midolla, Pignuoli, Paſſerina, lib. meza per ſorte. voua 18. vccelletti 12 zuccaro lib. 1

IN quanto al modo di ordinare il Paſticcio, e Paſticcetti di Piccadiglio di diuerſi Volatili groſſi, e piccoli, e prima nel Paſticcio di Piccadiglio di vn Pollo d'India groſſo, con li ſuoi regali che ci vanno dentro, vno baſterà, e così il Piccadiglio di qual ſi voglia altro Volatile di ſimile grandezza vno per Paſticcio ſarà à baſtanza, & il Piccadiglio di due Capponi per Paſticcio, con li loro regali dentro baſteranno, e così altri, e diuerſi Pelati di ſimile grandezza delli detti Capponi, baſteranno due per Paſticcio, e li Piccioni Caſalini, e ſtarne, & altri diuerſi Volatili di ſimile grandezza, non vorranno eſſere meno in Piccadiglio, di ſei per Paſticcio, con li loro regali, & ingredienti dentro, ſecondo le ſtagioni, come diuerſi fegatetti, e teſticoletti, di diuerſi Polli, & Animelle, di Capretto, e di Vitella para due per Paſticcio, e graſſo di detta Vitella, libre vna, e Midolla di Vaccina mezza libra, ſcorza di Cedro Candita, ouero Cocuzzata di Genoua, mezza libra, Pignuoli, e Paſſerina, mezza libra per ſorte, & Agreſta in grani, à baſtanza, ſenza ponerui detta Paſſerina, dentro, e ſalami, ouero Proſutto, battuto, ò in fette ſottili dentro, mezza libra,

e dodici Vccelletti graſſi, intieri, ſecondo le ſtagioni, con Prugnuoli, e tartuffoli dentro, & altri diuerſi regali, ſecondo le ſtagioni.

E li ſopradetti Paſticci, ſi potranno fare sfogliati, & all'Ingleſe, e ſenza sfoglio ancora, ſecondo, che ſarà di guſto à chi gli ordinerà, e la farina per la Caſſa delli detti Paſticci, libre quattro, e mezza per Paſticcio, & lo ſtrutto, ouero Butiro, nello sfogliato vna libra, e ſenza sfoglio mezza libra baſterà, e diciotto Voua, per quello all'Ingleſe, e nello sfogliato dieci baſteranno, & il Zuccaro mezza libra, e la ſpetiaria meno d'oncia aſſai, & ſi ſeruiranno ſempre caldi detti Paſticci nelli ſecondi ſeruitij di cucina con gli Aroſti.

nello sfogliato, e lib. meza in quello all'Ingleſe. Spetie meno d'onc.

E ſi potranno fare diuerſi Paſticcetti sfogliati, e ſenza sfoglio con il Piccadiglio di detti Volatili piccoli, e non ſe ne darà meno per Paſticcetto, che il Piccadiglio, di vno delli ſopradetti, cioè di vna Starna, ò Perdice, ouero di altri Volatili di ſimile grandezza, con l'iſteſſi regali, & ingredienti, che ſi poneranno nelli ſopradetti Paſticci di Pelati groſſi, però à portione; circa alla quantità d'ingrediente, che anderà in ciaſcheduno delli detti Paſticcetti, ſi poneranno detti regali ancora, e ſi ſeruiranno ſempre caldi come quelli nelli ſecondi ſeruitij di cucina, con gli Aroſti.

Paſticetti di piccadig. di volatili piccoli, come di ſtarne, vna per paſticetto, ſenza i regali che ſi poneranno come qlli delli pelati groſſi

Paſticcetti alla Genoueſe di diuerſe Conſerue di frutti, e ſciroppati ancora. Cap. XXXII.

SE bene di ſopra ſi è moſtrato circa la quantità di ciaſcheduna coſa, che và in qual ſi voglia Paſticcio, e Paſticcetti di Animali Quadrupedi, e Volatili, con Piccadiglio, e ſenza Piccadiglio ancora; ſarà però bene hauere alcuna cognitione delli Paſticcetti alla Genoueſe, sì di quelli di boccone, come di quelli da farne Piatto da per loro, di conſerue di diuerſi frutti, e di detti frutti ſciroppati ancora, come Pera, e Mela, & altri diuerſi frutti, e così di conſerua di Cedro, e di Mela appie, e di Pera, ouero con Paſta di Genoua, ò Cocuzzata, Candita, con Midolla di Vaccina dentro; doue che in quelli da farne Piatto, non vorranno eſſere di minor larghezza di vna Piaſtra Fiorentina, con vn lauoro di Paſta intagliato ſopra à tutti, ouero vn lauoretto di detta ſopra à ciaſcheduno delli detti Paſticcetti, ò con gelo di chiara d'Voua, con Zuccaro ſopra, ſiche non ſi darà meno di due oncie, e più di dette conſerue, ò di altra robba, ſenza il graſſo che vi anderà dentro, e ſecondo ancora la grandezza delle caſſe delli detti Paſticcetti, ſe ſaranno grande, ò piccole, e per ciò non ſi puol dare regola certa circa alla quantità della robba, tanto dell'Voua, Zuccaro, e farina, per impaſtare le caſſe delli detti Paſticcetti, quanto che il graſſo, e Midolla di Vaccina, che vi anderà dentro.

Paſticetti alla Genoueſe di cõſerua di diuerſi frutti.

Nelli paſticetti alla Genoueſe non ſi darà regola certa circa alla quãtità dell'ingredienti.

E però lo Scalco hauerà riguardo alla quantità che ne vorrà, e farà prouedere quanto in ciò li biſognerà, e ſe ne potranno far fare da magro ancora, mutando lo ſtrutto, in Butiro, ouero buon oglio impaſtato con

Pasticetti alla Genouese seruiti tre per Cõuitato con gli Arosti.

Zuccaro dentro, e non se ne daranno meno di due per fino in trè per Conuitato, e si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti, e saranno buoni per regalo di diuersi Piatti di Arosti ancora.

Perche si è mostrato il modo di ordinare li sopradetti Pasticci. Cap. XXXVIII.

SI come sopra ho mostrato il modo di ordinare diuersi Pasticci, e Pasticcetti di carne di Animali Quadrupedi, intieri, & in pezza, ouero in Bocconi, & in diuersi Piccadigli, e parimente si è mostrato il modo di ordinare diuersi Pasticci di Volatili intieri, & in diuersi Piccadigli ancora, non perche non se ne possino ordinare di molte altre, e diuerse sorti di più, ma si è mostrato il modo di ordinare questi pochi sopradetti, à fin che lo Scalco possa sapere circa alla quantità di robba, & ingredienti che in ciascheduno potrà ordinare, o sia poi di qual sorte esser si voglia delli sopradetti, purche habbia riguardo nella robba di ciascheduno, che ordinerà, sia à bastanza per il Piatto rinforzato bisognando di sette ouero otto persone, perche per il Piatto ordinario di sei persone, ciascheduno delli sopradetti sarà à bastanza, e se il Trinciante vorrà, basteranno per il Piatto rinforzato ancora ogni vno delli detti Pasticci, benche si potranno ordinare in diuersi altri modi di più delli sopradetti, secondo che sarà più di gusto allo Scalco; si come le sottoscritte Viuande, tanto da grasso, quanto quelle da magro, quali si potranno ordinare in diuersi altri modi di più, di quello che sotto si dirà, e con molta più robba ancora, e massime quando lo Scalco vorrà trattarsi alla grande, ouero, che vorrà far fare alcuni lauori di rileuo.

Scalco ordinerà i detti pasticci, e le sottoscritte viuãde, che bastino per il piatto ordinario, e rinforzato, più diuersamente, se li bisognerà.

Modo di ordinare diuerse Torte, e Crostate, da grasso, e da magro. Cap. XXXIX.

PErche vi sono molte, e diuerse sorti di Torte, e Crostate, da potersi far fare da grasso, e da magro, hora si douerà sapere la quantità delle robbe, che anderanno in ciascheduna, quali potranno seruire per il Piatto di sei persone, se bene che in queste ancora non si potrà dare vna certa, e determinata regola, non solo per la diuersità della robba che in esse vada, ma per la diuersità delli gusti, perche saranno alcuni, che ne vorranno far fare in Tortiere, ouero Teielle, tanto smisurate, e grandi, si come veramente vsano, che non basterà la metà delle robbe, cioè dell'ingredienti, che quì sotto si diranno, doue che questi tali potranno ordinare tanta robba di più per ciascheduna Torta, ò sia Crostata, che sia à bastanza per dette Tortiere, ò Teielle grandi per il Piatto reale.

Cõdimenti di diuerse torte, ò crostate, se.

In quanto poi alli condimenti, sono molti e diuersi, perche se dette Torte si vorranno fare di polpa di carne di Animali Quadrupedi, ouero Vola-

la-

latili, ſi come al ſuo luogo ho detto, ſaranno diuerſi li condimenti, & il ſimile ſarà di polpa di diuerſi Peſci, ouero di Voua, e latte, ò fegati di detti Peſci, pur ſaranno diuerſi li condimenti, e tanto ſarà di diuerſe altre ſorti, delle quali ſi potranno far fare.

cōdo la diuerſità della robba che ſi farãno.

Ma non ſi reſterà per ciò di accennare la maggior parte delle robbe che in eſſe anderanno, tanto nelle Torte, quanto nelle Croſtate, di qual ſorte eſſer ſi voglia, ò ſiano di diuerſi frutti, ò veramente di diuerſe conſerue, e ſi dirà doue dette Torte, e Croſtate anderanno ſeruite, ò nel primo, ouero nel ſecondo ſeruitio di cucina, ouero di Credenza.

Hora circa à diuerſe ſorti di Croſtate di qual ſi voglia ſorte di frutti, non ſi darà meno di due libre di detti frutti netti dalla ſcorza per ciaſcheduna Croſtata, e ſono alcuni che pongano l'Voua sbattute dentro à dette Croſtate, ſopra alli sfogli di ſotto, e dapoi pongano li frutti di ſopra tagliati ſottilmente con Zuccaro, e Cannella ſopra, e ſi faranno ſenz' Voua ancora, con Zuccaro, e Cannella ſolamente ſopra à detti frutti, ſiche volendole fare con l'Voua, ſei per Torta, ò Croſtata baſteranno, due per impaſtare la Paſta, e dentro sbattute quattro, & vna libra di Zuccaro per ciaſchednna Croſtata trà dentro, e ſopra, e poco più di mezza oncia di Cannella baſterà, & il Butiro, ò ſtrutto, quando che ſarà con sfogli vna libra, e ſenza sfogli mezza libra baſterà, e la farina per detti sfogli vna libra e mezza per Croſtata, e ſe ſarà ſenza sfogli vna libra di detta farina ſarà à baſtanza, e ſi ſeruiranno calde, e fredde, à beneplacito in tutti li ſeruitij tanto di Cucina, come di Credenza ancora.

Nelle croſtate di frutti netti di ſcorza, ſe ne darãno due lib. per croſta ta. Farina lib. 1. e meza. Butiro, e zuccaro, lib. vna per ſorte. Cannella mezza oncia. Voua ſei, e nel piatto reale vi anderà più robba.

Tutte le Croſtate ſi ſeruiranno calde, e fredde à bene placito in tutti li ſeruitij di cucina, e, di credenza.

Ve ne ſono ancora molte altre di conſerue di diuerſi frutti, & altre di Canditi diuerſi, e di diuerſi frutti ſciroppati ancora; non vorrà eſſer meno di vna libra, e meza di qual ſi voglia ſorte di dette Conſerue, ouero Canditi, per ciaſcheduna Croſtata, ò ſia di ſcorza di Cedro candita, ouero di Pera pur candite, ò veramente Cocuzzata di Genoua, & altri ſimili Canditi, ſenza le altre robbe, che vanno meſcolate con dette Conſerue, e Canditi, perche quando dette Conſerue ſaranno dure, ſi ſtempereranno con vino amabile bianco, e li detti Canditi ancora, e volendo ſi potranno ponere le Voua sbattute in dette Croſtate ancora, ſopra alli primi sfogli di ſotto, ma non volendole, baſteranno due voua ſolamente per impaſtar la Paſta; e della Farina ſe ne darà vna libra, e mezza, come nelle Croſtate ſopradette di frutti, e Strutto, ò Butiro vna libra, come ſopra ſi è dato in quelle; ma il Zuccaro per dentro, e ſopra à ciaſcheduna Croſtata mezza libra baſterà, e la Cannella mezz' oncia, e tanto ſi darà in qual ſi voglia Croſtata di frutti ſciroppati, e ſi daranno due libre di detti frutti per ciaſcheduna Croſtata, quali tutte ſi potranno ſeruire in tutti li ſeruitij di Cucina, e di Credenza à beneplacito.

Nelle croſtate di diuerſe cõſerue, e di canditi diuerſi, ſi darà vna lib. e mezza per croſtata di dette Cõſerue, ouero canditi, lib. 1. e meza. Farina lib. 1. e meza. Voua ſei. Butiro lib. 1 Zuccaro lib. mezza. Cannella mezza oncia. Eccetto che nel Piatto reale, perche v'anderà più robba.

In quanto à diuerſe ſorti di Torte Bianche da graſſo, e da magro, e di Marzapanate, e fatte con diuerſi latticinij, ſiche non vorranno meno robba per ciaſcheduna di due libre, e mezza, e dieci Voua freſche, perche mol-

Nelle torte da graſſo, e da magro, nõ ſi darà meno robba per ciaſchedu

na di due lib. e mezza per torta biãca, ò di laticinij, ouero di mãdole Ambrogine farina vnc. 8. Zuccaro lib. 1. e mezza. butiro lib. meza. latticinij lib. 2. e meza. Acqua rosa, e spetie à beneplacito.

molti si seruiranno della chiara solamente: & il Zuccaro, libre vna, è mezza per Torta basterà, e la farina meno di libra, perche non vả se non vno sfoglio solo di sotto, poiche tali Torte si vsano fare con li sfogli: e lo strutto, ò butiro, mezza libra per torta sarà à bastanza, e l'acqua odorifera, & altri odori di Muschio à beneplàcito, e così la spetiaria ancora, se bene che molti non ve la pongono, acciò che resti più bianca, e tali Torte si seruiranno sempre fredde nelli primi seruitij di Credenza, e si potranno lasciare bisognando con le frutte ancora.

Nelle torte alla Genouese, e alla Lõbarda da grasso, e da magro, nõ si darà meno ricotta, ouer altri latticinij, di due lib. per torta, senza l'herbe, & altri ingrediẽti farina l. meza formaggio li. mezza. Voua sei. Zucc. li. meza spetie mezza vncia.

Vi sono diuersi sorte di Torte alla Genouese, ouero alla Lombarda, & altre fatte di Crema, ouero di Farro, & altre diuerse materie fatte da grasso, e così di altre diuerse sorti da magro ancora, doue che non si darà meno robba per ciascheduna di due libre per Torta, sia di qual sorte esser si voglia, & il formaggio da grattare mezza libra, e sei Voua per ogni Torta, e mezza libra di Zuccaro trà dentro, e sopra basterà, e la spetie poco più di mezza oncia; siano poi dette Torti di diuersi formaggi freschi, con herbe buone dentro, ouero di Ricotte, ò Capi di latte, ò di qual si voglia altra sorte di latticinij, si seruiranno il più delle volte calde nelli primi seruitij di cucina, e fredde nelli primi seruitij di Credenza, e la farina per vno sfoglio solo mezza libra basta.

lattic. lib. 2. nelle torte da grasso, e da magro si darà la quãtità di robba ch'in q̃lle alla Genouese e Lombarda sopradette, eccetto che i cõdimenti, perche saran differenti assai, ma sarãno megliori in pasticci.

Benche vi siano molte, e diuerse altre Torte da potersi far fare, sì da grasso, come da magro, in particolare quelle da grasso, come di polpa di diuerse sorti di carne di Animali Quadrupedi, e Volatili, quali lascierò à parte, perche le hò accennate alli lor luoghi, & anco mi pare che conuenghino più in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, ouero in Crostate, e così quelle da magro ancora di polpa di diuersi Pesci, pur conuerranno più in diuersi Pasticci, che in Torte, ò Crostate, siche si potrebbe dire molto più ancora circa à diuerse Torte, e Crostate da grasso, e da magro, ma si sono accennate queste poche solamente, per sapere la quantità della robba, che in quelle del Piatto di sei persone anderà, eccettuando però sempre quelle Torte, ouero Crostate, che si vorranno far fare per il Piatto rinforzato, e quelle per il Piatto reale ancora, perche bisognerà che lo Scalco ordini quella robba di più che in ciascheduna anderà, si come sopra al suo luogo ho detto.

Modo di ordinare diuersi lauori di Paste per regalare Piatti. Cap. XL.

Paste diuerse per regalare diuerse viuande da grasso, e da magro.

SE lo Scalco vorrà, potrà regalare Piatti di diuerse Viuande, sì da grasso, come da magro, con lauori di diuerse Paste, ò sfogliate, ouero reali; e con diuerse sorti di Biscottini, si come quelli di Sauoia, e con altre, e diuerse sorti, e con altre Paste diuerse di Zuccaro, con chiara d'Voua dentro, fatte in diuerse forme, & anco con diuerse altre Paste ordinarie passate per la seringa, e fritte, ouero diuerse sorti di frittelle serui-

te con

te con Zuccaro sopra, e ad vn bisogno il Pane in fette indorato e fritto, e molte altre sorti di regali vi sono per regalare Viuande, quali lascio à parte nominarli, perche non si darà in questi ancora regole circa la quantità della robba che in ciascheduno di detti regali potrebbe andare, acciò che detto Scalco conforme alla quantità di Viuande, che vorrà regalare, ne farà fare la prouisione sufficiente di quanta li bisognerà.

Modo di ordinare diuersi alessi di Quadrupedi, e Volatili, domestici, e saluatici. Cap. XLI.

Carne alessa per il piatto di sei persone libre sette in otto, e per il rinforzato noue in 10. lib.

SArà bene à sapere la quantità di carne, che si potrà dare per il Piatto di sei Persone, e rinforzato ancora, doue che non si ordinerà meno di carne di sette in otto libre, e per il Piatto rinforzato, noue in dieci libre, purche dette carni di Quadrupedi siano atte da cucinarsi, e nelle parti che siano buone da fare alesse, e frolle à bastanza, benche le carni delli Animali domestici, saranno megliori, che quelle delli Saluatici, particolarmente per farle alesse, perche quelle saluatiche saranno megliori in diuerse Pottaggierie, & Arosto, che in altra maniera cucinate, e li detti alessi si seruiranno caldi con verdura di fiori, & herbe buone sopra nelli primi seruitij di cucina, si come le teste di detti Quadrupedi, in particolare quella della Vitella Mongana, e quelle di Porco domestico, e saluatico si seruiranno si come al suo luogo si dirà.

Pelati alessi per il piatto di sei persone i capponi duì per piatto, le galline, & anatre, tre, quali seruirãno per il piatto rinforzato ancora.

Vi sono ancora diuersi Volatili pur da fare alessi domestici, e saluatici, benche saranno megliori Arosto, & in diuerse Pottaggierie, che in altra maniera, accommodati, doue che per detto Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, non si darà meno di due Capponi per Piatto, ouero Fagiani, ò Pollanchette d'India, di simil grandezza delli Capponi, e così delli Pauoni giouani, e Galline nostrane, e Prataruole, & Anatre domestiche e saluatiche, pur se ne daranno due per il Piatto di sei persone, e trè per il rinforzato, con diuerse coprìture sopra, conforme alle stagioni, e si seruiranno frolli à bastanza, ripieni, e senza riempitura ancora nelli primi seruitij di cucina.

Pelati grossi alessi vno per piatto tãto di sei persone, quanto per il rinforzato.

Vi sono altri Volatili più grossi delli sopradetti, de quali vno per Piatto basterà, tanto per quello di sei persone, quanto per il rinforzato, e massime li polli d'India grossi, e Pauoni, & Oche domestiche, e saluatiche; quali pelati si potranno fare alessi, con diuerse copriture sopra, secondo le stagioni, e si seruiranno frolli à bastanza, benche questi ancora saranno megliori sottestati, ouero Arosto, che in altra maniera, e si seruiranno come li sopradetti Capponi, nelli primi seruitij di cucina.

piccioni alessi & altri simili vno per cõuitato basterà.

Resta ancora à sapere di alcuni Volatili piccoli, come Piccioni domestici, e saluatici, Pollastri, Starne e Perdici, & altri di simile grandezza, de quali non se ne darà meno di vno per Conuitato, e si potranno seruire questi ancora con diuerse copriture sopra, si come li sopradetti pelati grossi.

quaglie, e tortore alesse due per cõuitato basteranno. Vcelletti piccoli quattro per cõuitato, almeno.

Vi sono le Tortore, Quaglie, e Tordi, & altri di simile grandezza pur da fare alessi, doue che non se ne darà meno di due per Conuitato, e così di diuersi altri Vccelletti piccoli ancora, come Lodole, Castraghe, e Fringuelli, e molti altri di simile grandezza, de' quali non se ne daranno meno di quattro per Conuitato, ma saranno assai megliori in diuersi Pottaggietti, & Arosto, che in altre maniere accommodati, benche molti siano che tali Vccelletti li vogliano alessi, e per ciò si seruiranno come li sopradetti pelati alessi, con copriture, e senza si come tutte le sopradette carni delli Quadrupedi sopradetti, & anco tutti li sopradetti Volatili, si potranno seruire nella Oglia alla Spagnuola, con Prosutto, e diuersi legumi, & herbe dentro, la qual si seruirà nelli primi seruitij di cucina con gli Alessi.

oglia alla Spagnuola, cõ diuerse carni, e legumi dẽtro.

Modo di ordinare diuerse Pottaggierie di Quadrupedi, e Volatili, domestici, e saluatici. Cap. XLII.

Nelle pottaggierie di pezza intiera di carne, si darãno lib. 7. in 8. senza i regali & il destrutto lib. 1. e nelle pottaggierie di Piccadiglio lib. meza di detto destrutto. Speciaria mez'oncia basterà per piatto. Midolla di vaccina lib. meza Grasso di vitella lib. meza in dette pottaggierie di piccadiglio.

HAuendo sopra detto della quantità di carne, che anderà per il Piatto di sei persone, e rinforzato, nelli alessi, sarà bene à sapere quanta se ne potrà dare per Piatto in diuerse Pottaggierie, le quali vanno seruite con diuersi ingredienti di diuersi frutti freschi, ò secchi, si come alli lor luoghi si dirà, ma non già secondo diuersi gusti, perche chi ama il brusco, & altri il dolce, e per ciò non se ne darà certa regola, acciò che ogn'vno si possa acccommadare conforme à i luoghi, e stagioni, & anco à diuersi gusti, ma si bene si dirà la quantità della carne di qual si voglia sorte di Quadrupedi domestici, e saluatici, atti da cucinarsi, della quale non se ne darà meno di sette in otto libre per Piatto, come si è dato nelli sopradetti alessi, eccetto che in alcune Pottaggierie di diuersi Piccadigli, si come nelli Polpettoni all'Inglese, & altri polpettoni ripieni, & à peretta, e molte altre sorti di Polpette, e Bragiuole, & altre Pottaggierie simili, doue che si daranno quattro libre di carne netta dall'Osso per il Piatto di sei Persone, con li suoi regali che vanno in dette Pottaggierie, e condimenti, si che si darà strutto, ò lardo, ouero altro grasso, vna libra per Piatto nelle Pottaggierie di pezza intiera, & vna mezza libra in quelle delli Piccadigli, e Bragiuole, & altre simili Pottaggierie, e la speciaria vna mezza oncia per Piatto basterà, tanto nelle carni domestiche, quanto nelle saluatiche ancora, lascio à parte diuerse sorti d'ingredienti, come Pignuoli, e Passerina, scorza di Cedro Candita, ouero Cocuzzata di Genoua da fiorire detti Polpettoni di Piccadiglio, con la Midolla di Vaccina mezza libra, & il grasso di Vitella mezza libra, se bene che ogn'vno si potrà accommodare conforme non solo à diuersi gusti, ma ancora alli luoghi doue vno si ritrouerà, perche non potendo hauere la scorza di Cedro Candita, si seruirà delli Pignuoli, e tanto saranno buoni, da fiorire detti Polpettoni, e si seruiranno dette Pottaggierie sempre calde nelli primi seruitij di cucina con gli Alessi.

Si che resta di mostrare il modo di ordinare diuerse Pottaggierie di Volatili

latili

latili diuersi, quali la maggior parte anderanno ripieni, e sottestati, seruiti con diuersi regali di diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, e con Vino amabile, e mosto cotto, e massime nelle saluaticine, nelle quali vi conferiscono assai; si come alli lor luoghi si dirà hora circa alla quantità che si potrà dare per il Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, dico che se ne daranno di ciascheduna sorte, tanto piccoli, quanto grossi, quanti se ne sono dati nelli alessi di detti Volatili, con li loro regali dentro, secondo che si poneranno nelle Pottaggierie delle carni delli sopradetti Animali Quadrupedi, e conforme ancora à che sarà di gusto à quelli che ordineranno dette Pottaggierie, secondo le stagioni, quali si seruiranno come le sopradette nelli primi seruitij di Cucina.

Nelle pottaggierie delli volatili se ne darāno per il Piatto tanti quali se ne so no dati nelli alessi di detti volatili.

Modo di ordinare diuersi Arosti di Quadrupedi, e Volatili, Domestici, e Saluatici. Cap. XLIII.

SArà bene à sapere il modo di ordinare diuerse sorti di Arosti di Animali Quadrupedi, e Volatili, tanto per la quantità che lo Scalco ne douerà far prouedere, nelle parti però atte per fare Arosto, e frolle à bastanza, quanto che al Cuoco, che le douera cucinare, e seruire con suoi regali attorno, e diuerse salse sopra, in particolare sopra alle saluaticine; doue che se ne daranno di qual si voglia sorte libre sette per fino in otto, per il Piatto ordinario, e libre noue per fino in dieci per il Piatto rinforzato, si come si è data nelli alessi delli sopradetti Quadrupedi, & il lardo per lardare libre vna, e mezza nelle saluaticine, e nelle domestiche, poco più di vna libra basterà, e quando si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina con diuerse salse sopra, conforme à che saranno di gusto allo Scalco, e quando si seruiranno freddi nelli primi seruitij di Credenza.

Nelli arosti delli quadrupedi si darà per il piatto libre 7. e rinforzato lib. 9. in 10. di carne lardo lib. 1. e mezza. E le salse si faranno fare à gusto del patrone.

Hauendo sopra detto la quantità di carne da fare Arosto, e per il Piatto di sei persone, e rinforzato, doue che sarà bene di sapere la quantità di diuersi Arosti di Volatili, di qual si voglia sorte, domestici, e saluatici, grandi, e piccoli, de' quali se ne daranno tanti per ciaschedun Piatto, quanti se ne sono dati nelli alessi, e Pottaggierie delli detti Volatili, senza però diuersi ingredienti che vanno nelle riempiture delli Volatili, e così diuerse salse ancora, quali robbe lo Scalco le ordinerà conforme a che più li gusteranno, & il lardo per lardare li Pelati grossi per ciaschedun Piatto vna libra, perche nelli Pelati piccoli poco più di mezza libra basterà, e si seruiranno come gli Arosti delli sopradetti Quadrupedi, nelli secondi seruitij di cucina li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza, quali si potranno lasciare tutti li sopradetti Arosti freddi, in particolare quelli delli detti Volatili, per vna riempitura di Tauola per fino alle frutte, però bisognando.

Delli volatili grossi, e piccoli, se ne darā no per far' arosto tāti per piatto, quanti se ne sono dati nelli alessi, e pottaggierie di detti volatili.

Volatili arosto freddi si lascierāno in tauola per fino alle frutte, bisognando.

Vi sono diuerse sorti di Animali Quadrupedi ancora, quali vanno seruiti Arosto, & intieri, come diuersi Conigli, doue che per il Piatto ordinario se ne daranno trè, e delli piccoli detti in Ispagna Gasapos se ne daranno

diuersi quadrupedi intieri arosto, ripieni, e sen-

riepitura, ferniti cō diuerse salse sopra, si darà lardo per piatto poca cosa più di libra.

ranno sei per Piatto, e così delle Lepri quando che saranno grosse se ne darà vna, e delli lepratti, quando che saranno alquanto grossi due per Piatto basteranno, & essendo piccoli, trè per Piatto saranno à bastanza, e delli Porchetti d'India, cioè Coniglietti, sei per Piatto, per essere questi Animaletti piccoli assai, e per il Piatto rinforzato vno per Conuitato basterà, e delle Porchette domestiche, e saluatiche vna per Piatto, e così delli Capretti vno per Piatto sarà assai, & altri diuersi Animali Quadrupedi, de' quali si potranno far fare Arosto intieri, ripieni, e senza riempitura, e per quell che anderanno lardati si darà poco più di vna libra di lardo per Piatto, e le riempiture, e le salse doue anderanno, lo Scalco le farà fare conforme à che più gli piaceranno, e si seruiranno come tutti li sopradetti Arosti, nelli secondi seruitij di cucina, li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza.

Pasticci di Pesce intiero, e di pezza intiera, e suoi condimenti. Cap. XLIV.

Nel Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera si darà sei in sette lib. di pesce.
Farina lib. 6
Tarantello li. 1
Spetiaria vn' oncia.
Oglio, ouero butiro, cō diuersi regali à bastanza.

PEr il Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera, di qual si voglia sorte, purche sia atto per fare Pasticci, non ci vorrà meno di sei in sette libre di Pesce per Pasticcio, ò sia di Storione, ò Spigola, ouero Ombrina, e Cefalo, ò veramente Tonno, e similmente di quelli di acque dolci, come il Carpione, e Truotte, benche ve ne siano di molte altre sorti quali lascerò nominarle, perche bisognera che lo Scalco si accommodi conforme alli luoghi; se non potrà hauere Carpioni, & Ombrina, si seruirà di Lucci, e Tinche: circa alli regali che si possono ponere in detti Pasticci, ve ne sono molti, ma secondo li luoghi, e stagioni, quando però anderanno seruiti caldi, e si larderanno con Tarantello, & Alicette salate, vna libra per Pasticcio di detto Tarantello dissalato basterà, & anderanno rinfrescati con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, ò con oglio bollito con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole dentro, e la farina per la cassa non vorrà essere meno di libre sei, se però il Pasticcio non hauerà da essere molto grande, perche ce ne anderà di più; qual si impasterà con oglio, ouero Butiro, e la spetiaria poco meno di vn' oncia, e massime quando che detto Pasticcio anderà seruito caldo, e si seruirà nelli primi seruitij di cucina, e quando che anderà seruito freddo, non vi occorre alcun regalo dentro, nè rinfrescarlo, ma si darà vn oncia di spetiaria, e si seruirà nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio di Pesce in Bocconi con suoi regali dentro. Cap. XLV.

Si darà nel pasticcio di pesce in bocconi lib.

PEr il Pasticcio di Pesce in Bocconi, cioè in pezzetti di qual si voglia sorte delli sopradetti Pesci del Pasticcio di pezza intiera, ouero di Anguille, e massime quelle di Comacchio in Lombardia, e lago di

Marta

Marta in Campagna di Roma, e Lamprede grosse, le quali non ho trouato le maggiori di quelle che vengano in Madrid in Ispagna, benche non siano molto fresche per il longo camino, che sono portate in detto luogo, e con molte altre, e diuerse sorti di Pesci di Mare, e di Acque dolci, con li regali che conforme alle stagioni vanno in detti Pasticci, con Tarantello dissalato in fette libre vna per Pasticcio, con diuersi frutti freschi, e secchi, dentro, cioè Pignuoli, e Passerina, Prugnoli, e Tartuffoli, con Cardi, e Carcioffi teneri, Peselli con scorza, e senza scorza ancora, e con diuersi frutti di Mare, come Aloguste, & Ostraghe, codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, e molti altri e diuersi regali, i quali vi sono da ponerui dentro in detto Pasticcio, se bene che la maggior parte delli sopradetti regali, possano seruire per fare diuersi Pasticci, e Pasticcetti da per loro, doue che si potrà ordinare libre quattro di qual si voglia sorte delli sopradetti Pesci, ouero di altre diuerse sorti, purche siano con poca spina, & atti per farli in bocconi, con parte delli sopradetti regali dentro, e la farina per la cassa di detto Pasticcio libre cinque, e l'Voua per impastare, & indorare sei con Butiro, mezza libra basterà, & in giorno da magro con Oglio à bastanza, e per condirlo dentro, e rinfrescarlo, si come il sopradetto Pasticcio caldo di pezza intiera, e secondo che sarà di gusto allo Scalco, non solo del condimento, ma di far ponere li regali ancora, e la spetiaria meno di vn'oncia basterà, e si seruirà sempre caldo nelli primi seruitij di cucina.

farina lib. 5. voua sei. Butiro lib. meza. Oglio à bastanza. tarantello li. 1. Spetiaria meno d'vn' onc. e li regali à ben placito di chi ordinera.

Pasticcio in bocconi si farà con pesce di poca spina e si seruirà caldo.

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato di Piccadiglio di diuersi Pesci, e suoi regali. Cap. XLVI.

Per il Pasticcio all'Inglese, ouero sfogliato, di Piccadiglio di polpa di qual si voglia sorte di Pesce, pur che sia buono per tal'effetto, non vorrà essere meno di libre quattro netto per Pasticcio, senza li regali, che saranno tutti quelli, che si sono nominati nel sopradetto Pasticcio in Bocconi, cioè Passerina libra mezza, Pignuoli libra mezza, vna Alogusta in pezzetti, e cinquanta codette di Gambari, d'acque dolci, con ventiquattro peretta di Ranocchi, e trenta Ostraghe, mezza libra di Tarantello dissalato in fette sottili dentro, e scorza di Cedro Candita mezza libra, con li sopradetti regali del Pasticcio in bocconi, & altri diuersi ancora, secondo il gusto dello Scalco, e nella stagione che si ritrouerà, e la farina per le casse delli detti Pasticci, libre sei per ciascheduno, tanto all'Inglese, quanto in quella dello sfogliato, e tanta se ne darà nelli sopradetti Pasticci da grasso detti sopra à suo luogo, e la spetiaria poco più di mezza oncia per Pasticcio, e si rinfrescheranno, come il sopradetto Pasticcio in Bocconi, e si seruiranno tanto quello all'Inglese, quanto lo sfogliato, caldi nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti, e fritture di diuersi Pesci.

Nel' pasticcio all' Inglese, e sfogliato, si darà pesc. li. 4 farina lib. 6. Pignuoli, Passerina, scorza di cedro, tarantello, li. meza per for te.

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, con gli arosti.

Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Pesci, con loro regali. Cap. XLVII.

Nelli pasticcetti di piccadiglio si darà pesce li. meza senza li regali, che si poneranno dentro, de' quali se ne potranno fare pasticcetti ancora.

NElli Pasticcetti di Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, sfogliati, e senza sfoglio, non vorrà essere meno Pesce, di mezza libra per Pasticcetto, e che sia atto per fare tali Piccadigli, e si potranno ponere tutti li regali, & ingredienti, che si poneranno nelli sopradetti Pasticci all'Inglese, e sfogliato, però à sufficienza, circa la quantità che anderà di detti regali, per ciaschedun Pasticcetto, e si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti, e fritture di detti Pesci; e se ne potranno fare ancora di diuersi frutti di Mare, e di interiori di diuersi Pesci, come di latte, & voua di Storione, & Ombrina, e Truotta grossa, ouero di Reina, & anco di fegati di alcuni Pesci, come di Lucci, ouero di Botta trigia, e di diuersi altri Pesci di Mare, e di acque dolci, e similmente di Aloguste, e codette di Gambari, e di Ostraghe, si come ancora di diuerse cappe longhe, e tonde, con Tartuffoli dentro, quali cose tutte possano seruire per regalare diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora, senza molt'altre sorti di Pesci, quali lascio à parte nominarli, secondo li luoghi, e per ciò se lo Scalco alcune volte non potesse hauere alcuni delli sopradetti regali, bisognerà che faccia con Peretta di Ranocchi, e Tarantello dissalato, e si ingegnerà di far fare le Viuande, che li bisogneranno, con simili regali, non potendoli hauere megliori.

Modo di ordinare diuerse sorti di Pesci alessi di Mare, ouero di acque dolci. Cap. XLVIII.

Nelli pesci alessi si darà per il piatto ordinario lib. 7. e rinforzato lib. 8. eccetto quelli che ne anderà seruiti vno per Conuitato, cõ lor Coprit ure sopra, e senza Copriture ancora.

PErche sopra si è trattato della maggior parte delle Viuande, sì da grasso, come d'alcune da magro ancora, circa alla quantità di robba che lo Scalco douerà ordinare per il Piatto di sei persone, e rinforzato, sarà bene sapere ancora quanta se ne potrà ordinare nelli Pesci alessi, siche di qual si voglia sorte delli detti Pesci, ò siano di Mare, ouero di Acque dolci, purche siano buoni per fare alessi, doue che se ne darà libre sette in otto per il Piatto ordinario, & otto in noue per il rinforzato, ò siano Pesci intieri, ò veramente in pezza; ma quando si seruiranno teste di Storione, ò Tonno, ouero d'Ombrina, ò veramente di altri Pesci grossi simili, le quali alle volte peseranno venticinque, ò trenta libre l'vna, e perciò non si puol dare regola certa; ma quando si seruiranno alcuni Pesci piccoli, e che ne vadi seruito vno per Conuitato, si darà ordine la quantità che ne anderà per il Piatto di sei persone, e tanti di più, quanti saranno li Conuitati alla Mensa, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina con diuerse Copriture sopra, conforme alle stagioni, o con finocchietti bianchi, e sparagi, o Tartuffoli, e Prugnuoli, & altre diuerse Copriture, e senza Copriture anco-

Pesci alessi seruiti caldi nelli primi seruitij di cu

ancora, con Oglio, Pepe, e sugo di Melangole, o Aceto sopra, e si potranno seruire freddi ancora, alcuni Pesci doppo cotti alessi, e salpimentati, e si seruiranno nelli primi seruitij di Credenza, si come al suo luogo meglio si intenderà.

cina, con copritura, e senza, e freddi nelli primi di credenza.

Modo di ordinare Pottaggierie di diuersi Pesci, con loro regali, & alcuni con scorza ancora. Cap. XLIX.

RESta à sapere ancora circa alla quantità, che si douerà ordinare in diuerse Pottaggierie delli sopradetti Pesci, tanto delli Marittimi, quanto di quelli di Acque dolci, doue che si darà l'istessa quantità che si è dato nelli sopradetti Pesci Alessi, con gli regali, & ingredienti che vanno in dette Pottaggierie, come diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, & il resto delli regali, & ingredienti che si poneranno nel Pasticcio di Pesce in Bocconi, con Agresta in grani al suo tempo, con Vino bianco amabile, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole dentro, con herbette buone battute, e spetie à bastanza, & altri regali, quali lo Scalco li ordinerà conforme alle stagioni.

Nelle pottaggierie di pesce intiero si darà per il piatto ordinario, e rinforzato, tanto quanto se n'è dato nelli alessi di detti pesci, eccetto che nelle Pottaggierie di bragiole, e polpette di piccadigl per che lib. 4 per piatto bastaranno cō li loro regali dētro.

E quando che detti Pesci anderanno seruiti nelle Pottaggierie di diuerse Polpette, e Bragiuole, ouero in Polpette diuerse di Piccadiglio, si come gli Polpettoni all'Inglese, & altre simili Pottaggierie, si daranno quattro libre di Pesce netto, & atto per simile effetto, da poterlo fare in dette Pottaggierie per il Piatto ordinario, e nelli Polpettoni di Piccadiglio, si poneranno tutti li regali, & ingredienti che si poneranno nel Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

E cosi le Pottaggierie delli detti Pesci intieri ancora si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina, con loro regali, & ingredienti sopra, e le Tartarughe, si faranno in diuersi Pottaggi, e se ne darà almeno vna per Conuitato, ò nella scorza, ò veramente in Piatti, e si seruiranno come le dette Pottaggierie di Pesci, però di quelle piccole, e non molto grandi.

Pesci diuersi in Pottaggierie, seruite calde nelli primi seruitij di cucina.

Modo di ordinare diuersi Pesci Arosto, con loro regali, & altri diuersi Marinati, e fritti. Cap. L.

VI sono molte, e diuerse sorti di Pesci da poterli far fare arosto, e sottestati, intieri, & in pezzi, quali si seruiranno con diuersi marinati, e salse sopra, & altri regali, e per ciò di questi ancora se ne darà l'istessa quantità per il Piatto ordinario rinforzato, che si è dato nelli sopradetti Pesci alessi, e l'intieri si seruiranno con loro marinato, con Pignuoli, e Passerina, ouero Zibibo senz'ossi sopra.

Pesci arosto se ne daranno per il piatto quāti se ne son dati nelli pesci alessi.

E cosi li Pesci piccoli ancora, de quali ne vada seruiti vno, ò più per

Con-

Conuitato, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Pesci grossi intieri, ouero in pezza, e lardati, & arostiti allo spedo, ouero sottestati, si seruirāno nelli secondi seruitij di cucina, con le fritture.

E quelli Pesci che anderanno lardati, con Tarantello dissalato, & Alicette, intieri su la Graticola, Arosto, ouero sottestati al forno, & altri di pezza intiera, & Arostiti allo spedo, quali si seruiranno con diuerse salse sopra, si come al suo luogo si dirà, li quali si seruiranno l'intieri nelli primi seruitij di cucina, e quelli in pezza lardati, & Arostiti allo spedo, si seruiranno caldi, con sù salsa, e Cappari di Genoua sopra, nelli secondi seruitij di cucina con altri diuersi Pesci fritti, & Arosto, tramezzati con diuersi lauori di Paste, & alcune fritte seruite con Zuccaro sopra.

Pesci marinati, & accarpionati, si seruirāno nelli primi seruitij di credenza, e se ne darāno tanti per il piatto ordinario, quāti se ne sono dati nelli alessi di detti pesci.

Resta à sapere ancora la quantità di diuersi Pesci marinati, & Accarpionati, doue che lo Scalco ne darà tanti, quanti se ne sono dati nelli alessi delli sopradetti Pesci, e quando si seruiranno detti Pesci, tanto li marinati, quanto li Accarpionati, freddi, nelli primi seruitij di Credenza, e come si riscalderanno, e si seruiranno con suo marinato caldo, con Pignuoli, e Passerina sopra, ouero altri regali, si seruiranno nelli primi seruitij di cucina con gli alessi, & altre Pottaggierie.

E quando detti Pesci Accarpionati si riscalderanno sù la Graticola con Zuccaro, Pane grattato, e Cannella sopra, ouero si infarineranno con fior di farina, ouero Pane grattato, e che si rifriggeranno, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, con Zuccaro sopra, e con diuerse altre salse sopra ancora.

Pescetti per frittura, se ne darāno libre tre per il piatto ordinario, e rinforzato ancora, eccetto quelli che ne anderanno seruiti vno, ouero più per Conuitato.

Circa à diuerse sorti di Pescetti piccoli, quali si seruiranno fritti, si come la frittura franzese, lattarini di Mare, e di Acque dolci, & Alicette, e Gambarelli di Mare, e di Acque dolci, e Calamaretti, & altri diuersi Pescetti buoni solamente per frittura, tanto delli Marittimi, quanto di quelli di Acque dolci, non se ne darà meno di tre libre per il Piatto ordinario, e rinforzato ancora, e si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di Cucina, con diuerse Paste fritte, con Zuccaro sopra attorno, e con altri diuersi Pesci Arosto, & similmenre si seruiranno li Granci, e Gambari teneri fritti con li detti regali di Paste attorno, con Melangole, e limoni tagliati, de' quali non se ne daranno meno di sei per Conuitato, e così le linguatte, cioè sfoglie fritte, & altri diuersi Pesci piccoli di vna libra l'vno, de' quali ne vada seruito vno per Conuitato, & essendo più piccole se ne daranno due, e più bisognando, e si seruiranno come le sopradette fritture, con li loro regali attorno.

Pesci fritti, seruiti nelli secondi serui ij di Cucina.

Modo di ordinare diuersi frutti di Mare, come Granceuole, & Aloguste, & altri diuersi Pesci con scorza. Cap. LI.

delli frutti di Mare lo Scalcone darà la quantità, che li sarà di gu-

Benche molte, e diuerse sorti di frutti di Mare vi siano, nientedimeno se ne diranno alcune solamente, acciò lo Scalco possa saper la quantità, che ne douerà seruire per il Piatto ordinario, e rinforzato, se bene

ne che di questi ancora non se ne potrà dare vna certa regola, perche alcune volte non se ne puol hauere la compita quantità che bisogneriano, doue che non si daranno meno di due Aloguste, cioè Gambari leoni per il Piatto ordinario, però essendo grandi, perche se saranno piccole ce ne vorranno più, e delle Granceuole almeno vna per Conuitato, e delle Ostraghe se ne daranno sei per Conuitato, e delli Granci, e Gambari di Acque dolci con scorza dura, pur se ne daranno sei per Conuitato saranno assai, e delli Cardetti di Mare, e diuerse sorti di Cappe longhe, e tonde, e Patelle, e telline, & altre diuerse simili, se ne daranno tante di ciascheduna delle sopradette sorti, quante saranno di gusto allo Scalco, perche non si può dare vna certa regola in dette materie.

sto per il piatto ordinario, e rinforzato ancora.

E si seruiranno nelli secondi seruitij di Credenza, con le frutte, con loro Condimenti, e regali attorno, eccetto che quando si faranno in diuersi Pottaggietti, perche anderanno seruiti nelli primi seruitij di cucina.

Diuersi frutti di mare, serui ti nelli secōdi seruitij di credenza.

Modo di conuitare moderno, differente dall'antico, e perche si serue il Piatto rinforzato. Cap. LII.

DI sopra si è mostrato la maggior parte delli modi da ordinare diuerse Viuande, da grasso, e da magro, circa la quantità di robba, che in ciascheduna vada, tanto per il Piatto ordinario di sei persone, quanto per il rinforzato di sette, e otto persone ancora, se bene che anticamente di otto persone faceuano due Piatti, perche era solo di quattro persone, e dauano la maggior parte della robba trinciata in Piatti piccoli in Tauola, qual era meno assai di quella che si vsa dare al presente, perche si trincia tutta alla Mensa, e si serue in Piatti reali, e mezzi reali, & imperiali ancora, quali sono li più grandi che si vsino, doue che ci vuole molto più robba per riempirli, di quella che anticamente poneuano; e per ciò non solo basterà alli sei per il Piatto ordinario, ma à otto, e noue bisognando ancora, perche alle volte si seruiranno alcuni Animali Quadrupedi, e ripieni, e Volatili ancora con li loro regali attorno li Piatti, che non solo basterà per il Piatto ordinario, ma per il rinforzato ancora.

Modo di seruire moderno differente dal l'antico.

E se benche sopra al suo luogo ho detto del Piatto rinforzato, ho però voluto replicarlo, acciò che in occasione di foresterie che sopragiungessero allo Scalco improuisamente, di più Conuitati, di quello che di già hauesse fatto fare le prouisioni aggiustate, per li suoi Piatti compiti, che li bisognauano, in quella volta possa fare aggiungere tutte quelle Viuande, che ne anderanno seruite vna per Conuitato, come Piccioni, e Pollastri, o veramente Tordi, & altre diuerse Viuande simili, si come diuersi Pasticcetti ancora, perche sarà più espediente faccenda, di fare aggiungere dette Viuande, che di hauere à far fare il Piatto compito, poiche del resto delle Viuande, come polli d'India grossi, ò Fagiani, ouero diuerse altre sorti di Carnaggi Arosto, & alessi, si porrà la quantità che basterà, non

Auiso allo Scalco per le foresterie che vengano all'improuiso.

solo

ſolo à ſei perſone per il Piatto ordinario, ma à otto, e noue biſognando per il Piatto rinforzato.

Et ho voluto moſtrare à doue dette Viuande anderanno ſeruire, ò nel primo ſeruitio di cucina, ò nel ſecondo di detta, ouero di Credenza; acciò che lo Scalco le ſerua ſecondo l'vſo moderno, e non all'Antica, ſi come ancora ho moſtrato il modo di ſeruire detto Piatto rinforzato, à fin che detto Scalco poſſa valerſene nelle ſue occorrenze, e maſſime quando che li Conuitati vengano all'improuiſo, ſi come ſpeſſo accade, non haueſſe à far fare vn Piatto compito, perche ſarà più eſpediente il rinforzato, qual ad vn biſogno baſterà per dieci Conuitati ancora.

LIBRO SECONDO.

Nel qual ſi tratta delle qualità, e ſtagioni di diuerſi Animali Quadrupedi, e Volatili, Domeſtici, e Saluatici, però di tutti quelli che ſono buoni da mangiare.

Con la maggior parte delli modi da cucinarli, e ſeruirli.

Auuertimenti diuerſi nelli Quadrupedi, e Volatili buoni da cucinare. Cap. I.

IN queſto ſecondo libro ſi vedrà la maggior parte delli modi di cucinare qual ſi voglia ſorte di Animali Quadrupedi, e Volatili, sì domeſtici come, ſaluatici, ma però di tutti quelli, che ſono buoni, & atti da cucinarſi, & ſi intenderà le loro ſtagioni, e qualità, acciò che lo Scalco poſſa ſapere di quale ſtagione anderanno ſeruiti, e di che giouamento, e nocumento la Carne delli detti apporterà à qual ſi voglia età, e compleſſione; & non ſi moſtrerà già la quantità di ciaſcheduna coſa, che anderà in qual ſi voglia Viuanda; perche circa alla quantità di qual ſi voglia Condimento, che nelle Compoſitioni di dette Viuande anderanno, di qual ſi voglia coſa, le ponerà il Cuoco à baſtanza come debito ſuo, ſi come alli ſuoi luoghi ho detto; ma ſi accennerà ſolamente la qualità di ciaſcheduna ſorte di robba, che in dette Viuande ſi potrà ponere; e ſi tratterà di alcuni delli detti Animali tanto Quadrupedi,

quanto Volatili, quali non saranno recipienti à Mense di Signori, perche se lo Scalco si ritrouasse in alcuni luoghi penuriosi, possa valersene con farne fare quelle Viuande, che li bisogneranno.

Vitella lattante, e sue qualità. Cap. II.

LA Vitella Mongana cioè lattante ritira al secco di sua natura, ma è temperata nella humidità rispetto all'età, perche quando sarà più grossa, e di più tempo ritirerà più al secco, e la megliore sarà quella di Madre, che habbia hauuto buoni pascoli, qual sarà di gran nutrimento, e facile alla digestione, però la lattante, perche quando sarà più grossa, sarà più dura a digerirsi, e di più grosso nutrimento, e per ciò non sarà buona per li Conualescenti.

Onde la lattante sopra detta conferirà ad ogni età, e Complessione, e sarà buona in ogni tempo, benche la sua propria stagione sarà di Primauera, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Testa di Vitella, e sua cucina. Cap. III.

LA Testa di Vitella Mongana si potrà fare Alessa semplicemente, inuolta in drappo bianco, con Prosutto dentro, e si seruirà calda con verdura di herbette, ò fiori sopra. *Testa di vitella alessa semplicemente, ripiena.*

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio della Carne di detta, & Animelle, fegatetti di Polli, Prosutto in fette, ouero Ceruellato, ò salciccia fina disfatti dentro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e spetie à bastanza, e si seruirà calda come sopra.

Si potrà fare anco sottestata con la sopradetta riempitura, e se li potrà fare vn sapore, con Mandole Ambrogine, ò Pignuoli con rossi d'Voua sbattuti, con sugo di Melangole, e Limoncelli dentro, e si seruirà calda con detto sapore sopra. *Testa di vitella ripiena, e sottestata.*

E doppo alessa come sopra, e raffreddata, si potrà indorare, & infarinare, e friggere tagliata in pezzi, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra. *Testa di vitella indorata, e fritta*

Di più si potrà fare Arosto allo Spedo, doppo che sarà perlessata, fatta senz'ossi, e ripiena con la sopradetta riempitura, senza ponerui dentro nè Voua, nè Cascio, eccetto che li rossi d'Voua dure, con diuersi frutti freschi, ò secchi in pezzetti, e scorza di Cedro Candita, con spetie à bastanza dentro, con Animelle, e diuersi fegatetti di Polli, e si inuolgerà in rete, ò Carta, e si seruirà calda, con salsa di sugo di Melangole, e Limoncelli con Agresta dentro, sopra. *Testa di vitella arosto, e ripiena, & inuolta in rete.*

In oltre si potrà fare stufata con le sopradette riempiture, e senza ancora, con diuersi frutti dentro, cioè Prugne, Visciole secche, Pera in pezzetti, con Agresta in grani, ouero sugo di Melangole, e con altri regali di *Testa di vitella stufata ripiena, e senza ancora.*

Tartuffoli,e Prugnuoli, con buon brodo grasso, e spetie à bastanza, senza ponerui Vino, perche saria più molle, & viscosa, e si seruirà calda, con detti frutti sopra, ouero con Agresta sciroppata.

Testa di vitella fritta, seruita con sù frittata sopra.

E si potrà doppo che sarà cotta alessa, partirla per metà, e farla senz'ossi, e si friggerà in buono strutto, e si seruirà con vna frittata d'Voua con Zuccaro, e Cannella, sopra con sugo di Melangole, e si potrà fare detta frittata, con le Ceruella di detta Vitella doppo cotte, e battute minute con herbette buone, e formaggio grattato, con spetie dolce à bastanza dentro, e si seruirà calda come sopra.

Testa di vitella in pasticcio seruito caldo, e freddo.

E si potrà fare ancora, in Pasticcio, doppo che sarà perlessata, e cauati gli ossi, intiera, & in Bocconi, cioè in pezzetti, con Pignuoli, e Passerina, Cardi, ò Carcioffi teneri dentro, con Midolla di Vaccina, Prosutto, ò Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza; & con altri, e diuersi ingredienti di più dentro ancora, e si seruirà con vn brodetto di rossi d'Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e quando si farà intiera, si potrà seruire calda, con li sopradetti regali, e Compositione dentro; e fredda non occorrerà ponerle, perche bastera solo il lardo, e la spetie à bastanza dentro.

Ceruella di Vitella, e loro Cucina. Cap. IV.

Ceruella di vitella indorate e fritte.

LE Ceruella di Vitella doppo che saranno perlessate, si potranno infarinare, ouero indorare, e friggere, e si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole, ò Agresta chiara sopra.

Ceruella di vitella, in frittate, e frittelle.

Et si potranno fare in frittate come sopra, e frittelle, doppo che saranno perlessate, e battute minute con herbette buone, e poi peste nel mortaro ogni cosa insieme, con formaggio grattato, Voua, e spetie à bastanza con Zuccaro dentro, e si stempererà con Vin bianco amabile, e la Compositione delle frittelle si lasserà più soda, acciò che si possa meglio inuolgere in fiore di farina, e si friggeranno in buono strutto, ouero Butiro, e si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Ceruella di Vitella in Torte, e Crostate.

Oltre di questo, si potranno dette Ceruella fare in Torte, e Crostate, con la medesima Compositione delle frittate, e frittelle sopradette, e si potrà ponere di più dentro ricotta, & voua di Bufale ancora, e si farà liquida detta Compositione con vin bianco, e brodo grasso, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Ceruella di Vitella alla Tedesca.

Si potranno ancora dette Ceruella accommodare alla Tedesca, doppo perlessate in brodo, e poste così calde in Vaso, con vin bianco, ouero Maluagia, in brodo di Carne, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole, con spetie à bastanza dentro, e doppo che haueranno bollito tanto, che detta Compositione resti per metà, in Vaso ben coperto, se ne faranno fettarelle come Rauiuoli senza sfoglia, e si poneranno in Teiella, ò altro Vaso, con Midolla di Vaccina, e brodo grasso, e si lascieranno

incorporare inſieme à fuoco lento, e ſi potranno alligare con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, con roſſi d'voua sbattute, con Agreſta, ouero ſugo di Melangole dentro, e ſi ſeruiranno calde con Zuccaro, & Cannella ſopra, e nell'iſteſſo modo ſi potranno ſeruire ſenza alligatura ancora, con formaggio grattato di più ſopra.

Ceruella di Vitella in Mineſtra come la Viuaruola.

Si potranno di più fare in Mineſtra come la Viuaruola, doppo che ſi ſaranno rifatte, e peſte con herbette buone, con ſpetie, e Zuccaro à baſtanza dentro, con voua, e formaggio grattato, con Agreſta, ò ſugo di Melangole, e ſi faranno bollire in buon brodo, come la ſopradetta Viuaruola fatta con voua, herbette battute minute, con formaggio grattato dentro; e ſi ſeruiranno calde, con formaggio grattato, e Cannella ſopra.

Lingua di Vitella, e ſua cucina. Cap. V.

Lingua di Vitella ſtufata, & in brodo lardiero.

LA lingua di Vitella doppo che ſarà rifatta, e netta dalla ſua pelle, ſi potrà fare ſtufata con diuerſi frutti freſchi, ò ſecchi dentro, con Barbaglia di Porco, Carcioffi, e Peſelli teneri con ſcorza, e ſenza, con buon brodo graſſo, e Vino bianco, con Agreſta in grani, ouero ſugo di Melangole, con ſpetie à baſtanza dentro, e ſi ſeruirà calda con detti regali ſopra: e ſi potrà fare in Brodo lardiero, doppo che ſarà netta come ſopra, e ſi ſeruirà calda, con ſpetie à baſtanza dentro.

Lingua di vitella indorata e fritta.

E ſi potrà detta lingua, doppo che ſarà cotta aleſſa, e netta, infarinare, e friggere in buon deſtrutto, tagliata in fette ſottili, e ſi ſeruirà calda con ſugo di Melangole, e Pepe ſopra, e ſi potrà indorare, con Voua sbattute, con acqua, e fior di farina dentro, e ſi ſeruirà calda con Zuccaro, e ſugo di Melangole ſopra.

Lingua di vitella appaſticciata.

E ſi potrà fare Appaſticciata, con l'iſteſſi ingredienti, e frutti della ſtufata ſopradetta da ponerui il brodo dentro in fuori; eccetto che il Vino bianco, per metà di Agreſta chiara, ò in grani, ouero ſugo di Melangole, e ſi ponerà quando ſarà quaſi cotta, con ſpetie à baſtanza dentro, e ſi ſeruirà calda con detti frutti ſopra.

Lingua di vitella in Paſticcio intiera, & in bocconi.

Si potrà fare in Paſticcio intiera, & tagliata in bocconi, doppo che ſarà rifatta, e netta dalla pelle, lardata, e ſenza lardare ancora, con l'iſteſſi regali del Paſticcio della Teſta di detta Vitella, in bocconi, con vn ſpezzato di Piccioni di più dentro, ouero diuerſi altri Vccelletti graſſi, e ſi ſeruirà caldo come quello; e quando ſi ſeruirà freddo, ſi farà intiera lardata con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e ſi potrà ſeruire freddo, e caldo à beneplacito.

Lingua di vitella ripiena, e ſotteſtata.

E ſi potrà fare ripiena, e ſotteſtata, doppo che ſarà rifatta, e netta, con Piccadiglio di detta lingua, e con Carne di detta Vitella, ouero di altra ſorte, con Pignuoli, e Paſſerina, e con Agreſta in grani ſenz'oſſi dentro, con Midolla di Vaccina, ſcorza di Cedro Candita, Proſutto, ò Barbaglia di Porco, battuti minuti, e roſſi d'Voua duri intieri dentro, con ſpetie à

baſtanza, e ſi ſeruirà calda, con ſalſa reale, ouero ſugo di Melangole ſopra.

Lingua di vitella Aroſto, ripiena, e ſenza riempitura.

La detta lingua ſi potrà fare Aroſto allo ſpedo, con la ſopradetta riempitura inuolta in rete, e lardata minuta, con chiodetti di garofani dentro, e ſi ſeruirà calda con ſalſa reale, ouero ſugo di Melangole ſopra, e fredda con ſpetie di più ſopra, con ſugo di Melangole, e nell'iſteſſo modo ſi potrà fare ſenza riempitura ancora.

Collo di Vitella, e ſua Cucina. Cap. VI.

Collo di vitella aleſſo, e ſtufato.

IL Collo di Vitella ſi potrà fare aleſſo con Proſutto, ouero altri ſalami dentro, e ſi ſeruirà caldo con fiori, ò altra verdura ſopra, e ſi potrà fare ſtufato, con diuerſi frutti dentro, in buon brodo graſſo, con Vin bianco, per metà di Agreſta chiara, ouero in grani al ſuo tempo, con Ventreſca, barbaglia di Porco, e ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruirà caldo, con detti ingredienti ſopra, e ſi potrà fare in brodo lardiero, con herbette buone battute minute con lardo, in buon brodo graſſo, con diuerſi frutti dentro, ſi come nel ſopradetto ſtufato, ſenza ponerui il Vino, nè Agreſta, eccetto che la ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo con il brodo ſopra, con fette di pane ſotto.

Collo di vitella in brodo lardiero.

Collo di vitella in paſticcio in bocconi, & appaſticciato

E ſi potrà fare in Paſticcio in bocconi, ſi come quello della lingua, e Teſta, di detta Vitella, e ſi ſeruirà caldo, perche freddo non ſaria buono, riſpetto, che tal parte è molto piena d'oſſi, e nerui; e ſi potrà fare detto Collo Appaſticciato, ſi come la lingua ſopradetta di Vitella Appaſticciata, e ſi poneranno l'iſteſſi ingredienti che in quella dentro, e ſi ſeruirà come quella ancora.

Petto, pancetta, ſpalle, e ſcannatura di Vitella, e loro Cucina. Cap. VII.

Petto di vitella aleſſo, ripieno, e ſenza.

IL Petto di Vitella ſi potrà fare Aleſſo ſemplicemente, e ſi ſeruirà caldo con herbette, e fiori ſopra, e ſenza ancora, ſi potrà fare ripieno con Piccadiglio di Carne, Pignuoli, e Paſſerina, con Proſutto battuto minuto, con herbette buone, e formaggio grattato, dentro, con Voua sbattute, & Agreſta in grani, con ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, e ſi potrà ſeruire freddo tagliato in fette ancora.

Petto di vitella ſtufato, in brodo lardiero, & appaſticciato.

E ſi potrà fare ſtufato, & in brodo lardiero, nell'iſteſſi modi, che ſopra ho detto del Collo di detta Vitella, e ſi ſeruirà come quello, e ſi potrà fare Appaſticciato, ſi come ſopra ho detto di quello, e ſi ſeruirà come quello ancora.

Petto di vitella ripieno, e ſenza riempitura, ſotteſtato.

Si potrà fare detto Petto, ripieno, e ſotteſtato, con l'iſteſſa riempitura del ſopradetto Petto aleſſo, e ſenza riempitura ancora, doppo che ſarà ſtato perleſſato, e tenuto in addobbo di Vino, per metà di Aceto forte, con ſpetie à baſtanza dentro, ſi ſotteſterà con lo ſtrutto, ouero altro graſ-

ſo,

so, e si seruirà caldo, con parte di detto addobbo bollito con Zuccaro a bastanza dentro, tanto che sia contemperato il brusco con il dolce sopra, ouero con altre diuerse salse.

Petto di vitella intiero, e spezzato in pottaggio.

E si potrà fare in Pottaggio, doppo cotto alesso, il detto Petto intiero, ouero spezzato, in pezzi piccoli, in buon brodo grasso, con herbette buone battute minute, e senza herbette ancora, con spetie a bastanza dentro, e si potrà alligare con Voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e si seruirà caldo, con detta alligatura sopra.

Petto di vitella indorato, e fritto, e senza indorare, soffritto con agresta dentro

E si potrà doppo alessato come sopra, tagliare in fette, & indorare, e friggere, in buono strutto, ouero infarinare con fior di farina, e si seruirà caldo, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra, & si potrà soffriggere con Agresta, in grani dentro, e si seruirà caldo con spetie, e detta Agresta sopra, e si soffriggerà con Cipollette tagliate minute dentro, e senza ancora, e si seruirà caldo con Pepe, e sugo di Melangole sopra.

Petto di vitella arosto sù la graticola in diuersi modi.

E si potrà detto Petto fare arosto su la Graticola, doppo cotto alesso, e stato in addobbo come sopra, e spoluerizzato, con Pan grattato, Zuccaro, e Cannella, e si seruirà caldo con diuerse salse sopra, ouero con parte di detto Addobbo, con Zuccaro a bastanza dentro, e si potrà fare Arosto sù la Graticola, sbruffato con Aceto forte solamente, spoluerizzato come sopra; e si seruirà caldo, con salsa di Agresta bollita con grani senz' ossi dentro, contemperata con Zuccaro a bastanza sopra.

Petto di vitella arosto allo spedo, e ripieno.

E si potrà fare Arosto allo spedo, ripieno con Piccadiglio di Carne, Pignuoli, e Passerina, ouero con Agresta in grani, e Prosutto, ò altri salami, tagliati sottili dentro, con scorza di Cedro Candita, e spetie a bastanza, con fegatelli, e Testicoletti di Polli, e Tartuffoli, & altri diuersi ingredienti, di più dentro, e si inuolgerà in rete, ò Carta, e si seruirà caldo con salsa di sugo di limoncelli sopra.

Petto di vitella in pasticcio in bocconi, e la pancetta, spalle, e scannatura si accommoderanno in tutti li modi sopra detti del petto

E si potrà fare detto Petto in Pasticcio in bocconi, con l'istessi ingredienti che sopra hò detto, che si poneranno nel Pasticcio in bocconi, della lingua della sopradetta vitella, e si seruirà come quello ancora, & in tutti i sopradetti modi del Petto sopradetto si potrà Cucinare, la Pancetta, con parte delle coste di detta Vitella, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e cosi le spalle, e scannatura di detta Vitella, da farli ripieni, & indorati, e fritti in fuori; perche dette spalle, e scannatura, non sono parti atte da farsi ripiene, ne meno indorate, come il sopradetto Petto, e Pancetta, ma si bene nel resto delle Viuande si potranno fare, si come di quelle, che si faranno del Collo di detta Vitella ancora.

Lonza di Vitella, e sua cucina. Cap. VIII.

Lõza di vitella arosto, seruita calda, e fredda, & in Piatto alla Franzese.

LA Lonza di Vitella si potrà fare arosto allo spedo, doppo rifatta, e lardata minuta, e senza rifarla, ne meno lardarla, solo pergottarla, con destrutto, ò altro grasso, e si seruirà calda con salsa reale, e

Cap-

Cappari ſopra, e ſi potrà ſeruire fredda ancora, e calda fatta in Piccadiglio, e parte tagliata in fette ſottili, ſeruita in Piatto d'Argento, ouero altro vaſo, ſopra à ſcaldauiuande, ò in altro luogo, con buon brodo graſſo, e Vino bianco, con ſpetie à baſtanza dentro, con ſugo di Melangole, ò Limoncelli ſopra, e ſi ſeruirà calda, e ſi potrà detta Lonza fare in Bragiuole, sbruffate con Vino, ouero con Aceto, e ſpoluerizzate con ſale, e finocchio forte ſoppeſto, ouero con Pitartima, & aroſtite sù la Graticola, e ſi potranno lardare, ouero vngerle con buono ſtrutto, e ſi ſeruiranno calde, con ſalſa di Agreſta, ouero ſugo di Melangole ſopra.

Lõza di vitella, in bragiuole.

Si potrà ancora detta Lonza fare ſtufata, & Appaſticciata, nell'iſteſſi modi, che ſopra hò detto, che ſi faranno del Collo, e Petto, della ſopradetta Vitella, e ſi poneranno l'iſteſſi ingredienti, & altri diuerſi di più dentro ancora, e ſi ſeruirà calda, ſi come quelli.

Lõza di vitella ſtufata, & appaſticciata.

E ſi potrà fare in Paſticcio, ſpezzata in bocconi, e ſi poneranno l'iſteſſi regali dentro, che ſopra hò detto, nel Paſticcio, del Collo, e Petto di detta Vitella, e ſi ſeruirà caldo come quello.

Lõza di vitella, in paſticcio in bocconi.

Rognone, e Lombi di Vitella, e loro cucina. Cap. IX.

Rognone di Vitella in diuerſi croſtini.

DEl Rognone cotto aleſſo, ouero aroſto, ſe ne potranno fare diuerſi Croſtini, con voua sbattute, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, con herbette buone battute minute con detto Rognone, e parte del graſſo che tiene attorno, e ſi ſotteſteranno, e ſi ſeruiranno caldi con zuccaro, e ſugo di melangoli, ò limoncelli ſopra.

Rognone di vitella aroſto in diuerſi modi.

Si potrà fare ancora aroſto detto Rognone inuolto in rete, ò carta, ſpoluerizato con ſale, e finocchio forte ſoppeſto, e con poluere di Moſtacciuoli fini ancora, e ſi ſeruirà caldo con Agreſta, ouero ſugo di Melangole ſopra; e ſi potrà fare aroſto allo ſpedo come ſopra ſenza rete ancora, doppo lardato, e con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, ouero con ſalſa reale.

Rognone di vitella in croſtate.

Si potrà fare in Croſtate doppo rifatto, in brodo bollito, e tagliato in fette ſottili, con parte del graſſo che tiene attorno, con Prouature freſche, e Proſutto tagliato ſottile, cõ Agreſta in grani dentro, ouero cõ Zibibo ſenz'oſſi, con Zuccaro, e Cannella à baſtanza, & ſi poneranno li ſopradetti ingredienti, di modo che vno non ſuperi di quantità l'altro, ma vgualmente, e ſi ſeruiranno calde con Zuccaro ſopra condite con ſtrutto, ouero Butiro.

Lõbi di vitella ſtufati, & appaſticciati.

E li Lombi di Vitella ſi potranno fare ſtufati, & appaſticciati, con l'iſteſſi ingredienti, che ſi poneranno nello ſtufato, & appaſticciato del Collo, e Petto ſopradetto di Vitella, e ſi potrà ponere di più dentro Moſtocotto, per metà di Agreſta chiara, & altri diuerſi regali di più ancora, e ſi ſeruiranno caldi con li ſopradetti regali, & ingredienti ſopra.

Lõbi di vitella ſotteſtati.

E ſi potranno fare ſotteſtati, doppo che ſaranno ſtati in addobbo di vino bianco, & aceto, con ſpetie à baſtanza dentro, in buono ſtrutto, oue-

ouero altro grasso, e si seruiranno caldi, con salsa reale, & Vliue senz' osso sopra, ouero con parte di detto addobbo, con Zuccaro à bastanza dentro, lardati con lardo, e tramezzato con Cocuzzata di Genoua Candita, à datetti, e senza lardare ancora, seruiti come sopra.

Lõbi di vitella arosto allo spedo.

Si potranno fare detti Lombi arosto allo spedo; lardati, e senza lardare; inuolti in rete, e spoluerizati con sale, e finocchio forte soppesto, ouero con spetie, doppo che si saranno vnti con lardo battuto, ò altro grasso, e si seruiranno caldi con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra.

Lombi di vitella in pasticci diuersi.

E si potranno fare in Pasticcio di pezza intiera, lardati, con spetie à bastanza dentro, e si seruiranno caldi, e freddi à beneplacito; e si potranno fare in pasticcio in bocconi, lardati con lardo, e scorza di cedro candita a datetti, e si potranno ponere l'istessi ingredienti, che si poneranno nel sopradetto pasticcio in bocconi del Collo, e Petto di detta Vitella, cõ diuersi altri di più ancora, e si seruiranno come quelli.

Cosciotti, e Codrione di Vitella, e loro cucina. Cap. X.

Cosciotti di vitella in bragiuole in diuersi modi.

LI Cosciotti di Vitella si potranno fare in diuerse Bragiuole, ò in Piatto d'Argento, ouero Teiella, vnte con buon destrutto, e spoluerizate con sale, e pepe soppesto, ouero con finocchio forte, ò pittartima, e si seruiranno calde, con sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e vi si potrà ponere Agresta in grani al suo tempo, e si sottesteranno, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare arosto sù la Graticola lardate, & senza lardare ancora, ma vnte, e sbruffate con aceto forte, e spoluerizate come sopra, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, bollita, con grani di detta dentro, con Zuccaro, e Cannella in canna à bastanza sopra, ouero con Agresta sciroppata.

Cosciotti di vitella, in diue si polpette ripiene, e senza riempitura.

Si potranno detti Cosciotti fare in diuerse Polpette ripiene, e Polpettoni, arosto allo spedo, e sottestate, in buon destrutto, ò altro grasso, con diuersi frutti dentro, con Vino per metà di Agresta chiara, ò in grani dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno calde con detti frutti sopra, e quelle arosto ancora si seruiranno calde con salsa reale, e Limoncelli, tagliati minuti sopra, e si potranno fare senza riempitura nelli sudetti modi.

Cosciotti di vitella in polpette, e polpettoni di piccadiglio.

E si potranno fare in diuersi Polpettoni, e Polpette, di Piccadiglio, da farli sottestati, & altri cotti in buon brodo grasso, quali si potranno alligare, con Voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, e si seruiranno calde con Cannella sopra, e li sottestati, si fioriranno con Pignuoli, ammollati in acqua, e con scorza di Cedro Candita a lardelli, ouero cõ Cocuzzata di Genoua con spetie à bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con sugo di Melangole sopra.

Cosciotti di vitella in polpettoni all'Inglese.

E si potranno fare Polpettoni all'Inglese, in diuerse forme, cioè, di rosa, ouero d'Aquila, & altre diuerse forme, con Piccadiglio, di detti Cosciotti, con Voua, e formaggio grattato, herbette buone battute minute,

con Pignuoli, e Passerina dentro, con spetie à bastanza, e Midolla di Vaccina, con rossi d'Voua dure, e si sottesteranno al forno, ò fornello, con buono strutto dentro, e si fioriranno come li sopradetti Polpettoni, di Piccadiglio, e si seruiranno come quelli ancora.

Cosciotti di vitella in diuersi piccadigli, & in riempiture, pasticci, e pasticcetti

E si potranno detti Cosciotti fare, in diuersi Piccadigli, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, con spetie à bastanza dentro, con scorza di Cedro à datetti, e rossi d'Voua dure, in brodo grasso, per metà di Vino bianco, con Agresta chiara dentro, & in grani ancora; e si seruiranno caldi con Zuccaro, e Cannella sopra, e si potranno fare senza il brodo, nè Vino, ma solo con li sopradetti ingredienti dentro, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra, il qual Piccadiglio sarà buono ancora in diuerse riempiture di Quadrupedi, e Volatili, & in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, si come al suo luogo si dirà.

Cosciotti di vitella in torte, e crostate.

E si potranno fare in Torte, e Crostate, battuti detti Cosciotti, in Piccadiglio minuto, con grasso di detta Vitella, e midolla di Vaccina, con Animelle dentro, con Pignuoli, e Passerina, con Cocuzzata di Genoua Candita, tagliata sottile, Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno condire, con lardo, grattato con il Coltello, e tenuto à molle in acqua chiara à bastanza, e si potranno condire con strutto, ouero Butiro, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra.

Cosciotti di Vitella in minestra, detta Morsellata alla Fiorentina.

Si potranno fare detti Cosciotti in Minestra, in diuersi modi doppo cotti alessi, e battuti in Piccadiglio minuto, in buon brodo di Carne grassa, e si potrà alligare, con Voua sbattute, con sugo di Melangole, ò Limoncelli dentro, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potrà fare detta Minestra, con Pignuoli, e Passerina dentro, con herbette buone battute minute, e si seruirà calda con Cannella, e formaggio buono grattato sopra, si come ancora si farà detta Minestra, con polpa di Cappone, detta Morsellata, alla Fiorentina, benche meglio al suo luogo si intenderà.

Cosciotti di vitella stufati & appasticciati.

Si faranno ancora detti Cosciotti Stufati, & Appasticciati, con li suoi regali dentro, di diuersi frutti freschi, ò secchi, con spetie à bastanza, & Agresta in grani al suo tempo dentro, e l'Appasticciato si larderà con alcuni larderlli di lardo, con li sopradetti regali dentro, con Vino, per metà di Agresta chiara, e nello Stufato si ponerà di più brodo grasso, & si seruiranno caldi, con li sopradetti regali, & ingredienti sopra.

Cosciotti di vitella, arosto allo spedo, & ripieni, e sottestati.

E si potranno fare arosto, allo spedo, e ripieni, con la polpa di detti Cosciotti, doppo cauato l'osso, con la detta polpa, e rifatta, e fattone Piccadiglio minuto, con Prosutto battuto minuto, con grasso di Vitella, ouero di Vaccina, con Midolla di detta, & Animelle di Vitella, ò di Capretto, in pezzeti piccoli dentro, con spetie à bastanza, e scorza di Cedro Candita tagliata minuta, & Agresta, in grani al suo tempo, e si larderanno le parti di fuora, quali si lasseranno a bastanza grosse, di modo che possino ritenere la sopradetta Compositione, e riempitura, e si potranno sottestare ancora, e si seruiranno caldi, con salsa di Agresta chiara

bollita

bollita con grani di detta dentro, con Zuccaro, e Cannella in Canna à bastanza, di modo che il brusco superi il dolce, sopra.

Si potranno fare detti Cosciotti in Gigotte, alla Spagnuola, doppo che saranno cotti più che per metà arosto, quali si taglieranno le parti di fuora più cotte, in fette sottili, e quelle di dentro più mal cotte, se ne farà Piccadiglio, qual si ponerà in Piatto d'Argento, ò altro vaso, con brodo grasso, e Vino bianco, per metà di Agresta chiara, e in grani ancora dentro, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, rossi di Voua dure, con spetie à bastanza, e si ponerà detta Compositione con il sopradetto Piccadiglio, in mezzo al Piatto, & attorno le fette di detti Cosciotti tagliate sottili, e si sottesterà al forno, ò fornello, e si seruirà caldo, con sugo di Melangole, quando non vi sia commodità di Agresta sopra. Cosciotti di vitella in Gigotte alla Spagnuola doppo cotti arosto.

Si faranno anco detti Cosciotti in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, cō la polpa di detti in Piccadiglio, doppo rifatta, con loro ingredienti dētro, si come in bocconi lardati, e senza lardare, quali Pasticci si seruiranno sempre caldi, eccetto quelli di pezza intiera, quali si potranno seruire caldi, e freddi, con loro condimento, e spetie à bastanza dentro, come s'è detto al suo luogo. Cosciotti di vitella in diuersi pasticci, e pasticcetti.

Et il Codrione, cioè sopracoscio, si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti delli Cosciotti, da farlo ripieno in fuori, rispetto alla quantità dell'osso, che tiene, se bene che arosto, & alesso sarà megliore, si come ancora nel resto delle Pottaggierie delli detti Cosciotti, come stufato, & Appasticciato, & in diuerse bragiuole, benche la polpa di detto, sarà buona ancora in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, perche tal parte nell'Animale, è molto faticata, & è per ciò buona, e si poneranno tutti li regali, & ingredienti, che nelle Viuande delli sopradetti Cosciotti ho detto, e così si seruiranno ancora. Codrione di Vitella in tutte le viuande che si faranno delli cosciotti da farlo ripieno in fuori.

Piedi di Vitella, e loro Cucina. Cap. XI.

LI Piedi di Vitella si faranno alessi, e si potranno seruire con vn marinato di Aceto, con Zuccaro, e spetie dentro à bastanza, e con altre diuerse salse sopra, purche il brusco resti superiore al dolce, & similmente con diuersi sapori sopra ancora, e si potranno seruire caldi, e freddi, à beneplacito, doppo infarinati, e fritti in buono strutto. Piedi di vitella seruiti con diuerse salse, e sapori.

E si potranno fare detti Piedi, in diuersi Pottaggi, con osso, e senz'ossi dentro, doppo cotti alessi, con herbette buone battute minute in buon brodo grasso, con spetie à bastanza dentro, e si allligheranno con Voua sbattute, & Agresta chiara, ouero con sugo di Melangole, e si seruiranno caldi, e si potranno ponere Pignuoli, e Passerina, con Agresta in grani, al suo tempo, & con altri diuersi frutti, dentro ancora, secondo le stagioni, e si seruiranno caldi con Cannella sopra. Piedi di vitella in diuersi Pottaggi seruiti caldi.

Si faranno in diuersi Geli, doppo netti i detti Piedi, con la debita cottura, con Vino bianco, contemperato con Aceto, e Zuccaro, ouero con Agre- Piedi di vitella in diuersi geli.

ſta chiara, ò ſugo di Melangole, ò Limoncelli dentro, e ſi paſſerà per eſdaccio, ò Calzetta, e ſe li darà il colore à beneplacito, ò d'Ambra, ouero altri diuerſi colori, ſi come ſi farà in diuerſe forme ancora, nè mai da alcuno ſi ſeruirà caldo detto Gelo.

Piedi di vitella indorati, e fritti.

E ſi potranno, doppo cotti aleſſi, li detti Piedi, e raffreddati, infarinarli, e friggerli, & indorarli ancora, e ſi ſeruiranno caldi con Zuccaro, e ſugo di Limoncelli ſopra.

Piedi di Vitella in paſticcio

E ſi potranno fare in Paſticcio, doppo netti, e perleſſati li detti Piedi, e cauati gli oſſi, e tenuti in addobbo di Aceto forte, con Zuccaro, e ſpetie à baſtanza dentro, e ſi potranno ponere con detti Piedi diuerſi regali, come Occhi, & Orecchie di detta Vitella, con Proſutto, ò Gola di Porco ſalata, in fette dentro, con ſpetie à baſtanza, e con Polpette di Carne ancora, e ſi rinfreſcherà detto Paſticcio, con parte del ſopradetto addobbo, con Voua sbattute dentro, e ſi ſeruirà caldo, con Zuccaro ſopra.

Piedi di vitella aroſto, sù la graticola, & allo ſpedo.

Si potranno fare detti Piedi aroſto sù la Graticola, & allo ſpedo, doppo cotti aleſſi, e tenuti in Addobbo, come li ſopradetti in Paſticcio, & ſpolverizzati con Pane grattato, Zuccaro, e Cannella, e ſi ſeruiranno caldi, con parte di detto addobbo bollito, con Zuccaro, e Zibibo ſenz'oſſi dentro ſopra, & in quelli aroſto allo ſpedo, doppo rifatti, & inuolti in rete, ò Carta, vnta con lardo battuto, ò altro graſſo, con finocchio forte, ouero Pepe ſoppeſto, dentro, ſenza tenerli nell'addobbo, come li ſopradetti aroſto, sù la Graticola, e ſi ſeruiranno caldi, con ſalſa baſtarda, cioè che il bruſco ſia ſuperiore al dolce ſopra, ouero con ſugo di Limoncelli.

Animelle, & Occhi di Vitella, e loro Cucina. Cap. XII.

Animelle di Vitella, & occhi di detta in Pottaggi diuerſi.

DEll'Animelle, & Occhi di Vitella ſe ne potranno fare diuerſi Pottaggietti, intiere, e tagliate in fette ſottili, doppo rifatte, e nette dalle ſue pellicole, e ſoffritte in buono ſtrutto, ò altro graſſo, con Proſutto, battuto con herbette buone dentro, con Pignuoli, e Paſſerina, con ſpetie à baſtanza, & Agreſta in grani al ſuo tempo, con buon brodo graſſo, e ſi alligheranno con roſſi d'Voua sbattuti, con latte di Mandole, ouero Pignuoli, e ſi ſeruiranno calde, con Cannella ſopra.

Animelle, & Occhi di vitella, fritti in diuerſi modi.

Si potranno dette Animelle, & Occhi di Vitella, doppo rifatte, e nette come ſopra, & tagliate in fette, infarinare con fior di Farina, ouero pane grattato, paſſato per eſdaccio ſottile, e friggere in buon deſtrutto, e ſi ſeruiranno calde, con ſale, e Pepe, e ſugo di Melangole ſopra, e doppo fritte ſi potranno ſeruire con ſalſa reale, & Voua sbattute con latte di Pignuoli, in Piatto di Argento, ò altro Vaſo, e ſi ſotteſteranno, accioche piglino alquanto corpo, e ſi ſeruiranno calde con fulignata ſopra.

Animelle di Vitella in Tomaſelle.

E ſi faranno dette Animelle, doppo rifatte, e nette, in Tomaſelle battute minute, con fegato di Vitella, ouero di Capretto, e ſi potranno grattare ancora detti fegati, doppo rifatti à baſtanza, ma non molto, accioche

che

che restino più saporiti, con Voua sbattute, e formaggio grattato, Passerina, con poluere di Mostacciuoli fini dentro, con Midolla di Vaccina, barbaglia, ouero Prosutto, battuto minuto, con spetie à bastanza, & acqua rosa dentro, & inuolte in rete, e sottestate, quali si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Si potranno fare in diuersi Pasticci, e pasticcetti, doppo rifatte, e nette le dette Animelle, con diuersi ingredienti dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi, tanto li detti Pasticci con sfoglio, come quelli senza sfoglio, con zuccaro sopra, e saranno buone ancora per regalo di Pasticci, e Pasticcetti, con Piccadiglio di carne di diuersi quadrupedi, e volatili dentro. *Animelle di vitella in diuersi pasticci, e pasticcetti.*

Si faranno ancora le dette Animelle, & Occhi di Vitella, in Torte, e Crostate, doppo rifatte, e tagliate in fette sottili, con Prosutto, e Prouature fresche, con Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno battere minute, con Prosutto dentro, con Prouature grattate ancora, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra, e si potrà ponere alcuna sorte di Vua secca, senza l'ossi, ouero Agresta in grani, in maniera che vna cosa non superi l'altra, e si seruiranno come sopra. *Animelle di vitella in Torte, e Crostate.*

Si potranno fare dette Animelle Arosto allo spedo, doppo rifatte, e lardate minute, e senza lardare ancora, & inuolte in rete, ò Carta vnta con lardo battuto, ouero altro grasso, con finocchio, ò Pepe soppesto dentro, e si seruiranno calde con salsa di Agresta, ouero sugo di Melangole sopra. *Animelle di vitella arosto allo spedo.*

Fegato di Vitella, e sua Cucina. Cap. XIII.

IL Fegato di Vitella Mongana si potrà tagliare in fette, & infarinare, e friggere, e senza infarinarlo ancora, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. *Fegato di vitella fritto.*

E si potrà fare arosto allo spedo detto fegato, vn'ala intiera, inuolta in rete, ouero Carta vnta, con destrutto, e si seruirà caldo con salsa reale, ouero sugo di Limoncelli sopra, spoluerizato con Pepe, ouero finocchio forte soppesto, con sale dentro, e se ne faranno fegatelli ancora, inuolti in rete, e si potranno sottestare, e fare arosto allo spedo, tramezzati con frondi di saluia, ò di lauro secche, e si seruiranno caldi, con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. *Fegato di vitella arosto al lo spedo intiero, & in fegatelli.*

E si potrà fare in Torte, e Crostate il sopradetto fegato, doppo che sarà non molto rifatto, accioche non venisse troppo duro, qual si gratterà, ouero si batterà minuto, con Passerina, Prouature grattate, Poluere di Mostacciuoli fini dentro, con Voua sbattute, Zuccaro, e Cannella à bastanza, e si condiranno con buono strutto, ouero con lardo grattato con il Coltello, e tenuto à molle in acqua à bastanza, accioche si dissali, e venga bianco, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra. *Fegato di vitella in Torte e Crostate.*

Si faranno Tomaselle, ancora di detto fegato, doppo rifatto, e gratta- *Fegato di vitella in tomaselle.*

to, ouero battuto minuto, come il sopradetto delle Torte, e si poneranno l'istessi ingredienti, e Compositione, che nelle Tomaselle di Animelle sopradette di Vitella, e si potrà ponere di più scorza di Cedro Candita à datetti dentro, con lardo tagliato, pure à datetti, e tenuto à molle in acqua à bastanza, e spoluerizato con poluere di Mostacciuoli fini, ouero di Pane grattato, e passato per l'esdaccio, e si seruiranno calde, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Fegato di vitella in diuersi pasticci.

E si farà detto fegato in Pasticcio di vna Ala intiera, lardata, con fette di Prosutto, ouero di Gola di Porco salata dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo, con vn brodetto di Agresta chiara, & Voua sbattute dentro, e si potrà fare detto fegato in Pasticcio di bocconi, cioè pezzetti lardati, con Piccadiglio di diuerse sorti di Carne, Pignuoli, e Passerina dentro, con Prosutto tagliato in fette, e spetie a bastanza, & con altri diuersi ingredienti, di più dentro, e si seruirà caldo, con vn brodetto di Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, per rinfrescarlo, con Zuccaro sopra.

Trippe, budello gentile, e sangue di Vitella, e loro Cucina. Cap. XIV.

Trippe di vitella alesse, seruite cõ pane sotto, e mẽta sopra.

LE Trippe di Vitella doppo nette, si cuoceranno senza sale, e si seruiranno con il loro brodo, quando che saranno cotte, con formaggio grattato, e Pepe, con menta sopra, la qual menta le rende senza odore, ma contrario effetto farà il Zuccaro, perche le fa puzzare, e perciò mai si seruiranno con Zuccaro sopra.

Trippe di vitella alla Milanese.

E si potranno accommodare dette Trippe alla Milanese, doppo cotte come sopra, si poneranno in Piatto di Argento, ò Teiella, per ordine, vn suolo di fette di Pane, & vno di detta Trippa, con formaggio grattato, Pepe, con menta battuta minuta sopra a ciaschedun suolo, e si ponerà del loro brodo grasso a bastanza sopra, e si sottesteranno, e si seruiranno calde, con detto formaggio, e spetie sopra.

Trippe di vitella in pasticcio.

Si potranno fare dette Trippe in Pasticcio, doppo cotte come sopra, si poneranno in Cassa con l'ordine sopradetto, alla Milanese; ma in cambio delle fette di Pane, si poneranno Prouature in fette, tramezzate con Prosutto, ò Barbaglia di Porco in fettarelle sottili, con menta battuta minuta dentro, con formaggio grattato, e spetie a bastanza, e si rinfrescherà con brodo grasso, e si seruirà caldo.

Budello gentile di vitella ripieno in diuersi modi.

Et il Budello gentile si potrà riempire doppo netto, con altre Trippe tenere battute minute, con herbette buone dentro, con Voua sbattute, e formaggio grattato, con spetie a bastanza, e si cuocerà in buon brodo, e si seruirà caldo, e si potrà riempire con Piccadiglio di Carne, con Pignuoli, e Passerina, e spetie a bastanza dentro, con voua sbattute, e formaggio grattato, e si cuocerà come sopra, e si seruirà caldo, ò freddo a beneplacito.

Et

Et il sangue di detta Vitella si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con grasso di detta battuto minuto, con lardo tagliato a datetti dentro, con Passerina, ouero Zibibo senz'ossi, & spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole brusche soprà doppo cotti al forno, ouero sottestati. Sangue di vitella in Migliacci alla Fiorentina.

E doppo cotto alesso, e tagliato in fette detto sangue, si potrà friggere, in buon destrutto, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potranno friggere Cipollette dentro ancora, e si seruirà caldo come sopra, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti, doppo cotto alesso come sopra. Sangue di vitella fritto, & in altri pottaggi.

Vitella Campareccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

LA Vitella Campareccia quanto più sarà giouane, sarà megliore, ma non sarà della bontà della Mongana, per essere assai di più grosso nutrimento, e di più dura digestione ancora, e per ciò sarà contraria, alli Malinconici, e Conualescenti, perche quando sarà grossa, ritira più al freddo, & al secco, e la sua stagione sarà di primauera, se bene che in ogni tempo sarà buona, purche habbia hauuto buoni pascoli, & in luoghi di buon'Aria, e si accommoderà in tutti li modi, e Viuande, che si faranno, in qual si voglia parte della Vitella Mongana, si come sopra al Capitolo di detta Mongana ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, & le Zinne della sopradetta Campareccia si potranno accommodare in tutti li modi di quelle della Vaccina, si come al suo luogo si dirà, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle ancora. Vitella câpareccia s'accõmoderà in tutti i modi, che della vitella mongana.

Vitella Bufalina, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

LA Vitella Bufalina, quando sarà più giouane, sarà megliore, perche la sua Carne non è ingrata al gusto; ma è di grosso nutrimento, e viscosa, & è dura alla digestione, e massime quando sarà più grossa, fa muouere il corpo, & è contraria alli stomachi deboli, & alli Conualescenti, e per ciò non sarà honoreuole à mensa di Signori, nè molto buona, per gente bassa ancora, se bene che li lombi, e fegati, e le Zinne delle Bufale lattanti non saranno tal parti ingrate al gusto, e la sua Carne, in qual si voglia parte si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno della Vitella Mongana, e Campareccia, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, benche tal Carne non sia di quella bontà, e la Testa della detta Vitella Bufalina si accommoderà in tutti li modi di quelle del Boue, e Vaccina, si come al suo luogo si dirà. Vitella Bufalina si accommoderà in tutti li modi che si farà la Mõgana, e Campareccia.

Boue

Boue, e Vaccina, e loro qualità. Cap. XVII.

LA Carne del Boue, ò sia di Vaccina, è fredda in primo grado, e secca nel secondo, e quanto più saranno detti Animali giouani, la loro Carne sarà megliore, e di grandissimo nutrimento, ma grosso, & è dura da digerire, e genera molto sangue, e sarà contraria alli stomachi deboli, & alli Malinconici.

Et la loro stagione sarà di primauera, per tutto Carneuale, benche saranno megliore di Decembre nelli tempi freddi, che di altra stagione, & vsando dette Carni, si faranno stare in sale à bastanza, almeno vn giorno, perche saranno meno nociue, e megliori, & l'vseranno quelli che faticano assai, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Testa di Vaccina, ò sia di Boue, e loro Cucina. Cap. XVIII.

Testa di vaccina alessa.

LA Testa di Vaccina, ouero di Boue, purche siano di Animali giouani, doppo scorticate, e nette, e salprese, tagliate in pezzi, si potranno fare alesse con Prosutto, ò altri salami dentro, e si seruiranno calde, e fredde, con verdura sopra.

Testa di vaccina in diuersi Pottaggi.

Si potranno fare in Pottaggio dette Teste, doppo cotte alesse come sopra, e salprese, senz'ossi, con diuersi frutti secchi, ò freschi dentro, con Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza, con herbette buone battute minute dentro, e si seruiranno calde, con detti frutti sopra, e si potranno ponere Cipollette soffritte in buono strutto ancora, per quelli che ne gusteranno.

Testa di vaccina, e di boue in pasticc.

Si potranno fare dette Teste in Pasticcio in bocconi, mentre però che saranno di Animali giouani, doppò hauerle rifatte, scorticate, e nette, & tenute nell'Addobbo, con le parti più tenere, e si potranno ponere gli occhi di detti Animali, e Midolla, con Prosutto in fette, e spetie à bastanza dentro, con Cardi teneri, e Tartuffoli, & altri diuersi regali, & ingredienti, però nel Pasticcio sopradetto in bocconi, qual si seruirà caldo, con suo brodetto dentro, per rinfrescarlo, e quando si seruirà freddo si ponerà la spetie, e Prosutto in fette dentro, con li pezzi di dette Teste più grossi, e tenuti à bastanza nell'Addobbo solamente.

Lingua, Ceruello, e Collo di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XIX.

lingua di vaccina, e di boue stufate, & appasticciate.

LA Lingua di Vaccina si potrà fare stufata, & Appasticciata, doppo che sarà salpresa, e rifatta in acqua bollente, e netta, con Prosutto, ò Gola di Porco in fette, e spetie à bastanza dentro, con diuersi frutti,

ti, come Prugne, e Viſciole ſecche, & altri diuerſi, e nella ſtufata, ſi ponerà brodo con Vino, per metà di Agreſta dentro, e l'Appaſticciata ſi larderà detta lingua, e non ſi ponerà brodo, eccetto che il Vino, per metà di Moſto cotto, e ſi ponerà quando che ſarà quaſi cotta, e quando vi ſarà molto graſſo, ſi cauerà, e ſe ne laſſerà à baſtanza dentro, e ſi poneranno li frutti ſopradetti, come nella ſtufata, e ſi ſeruirà calda con detti frutti ſopra; e ſpetie à baſtanza dentro, & nell' iſteſſi modi ſi accommoderà la lingua di Boue ancora.

Si potrà fare detta lingua in Paſticcio, doppo che ſarà ſtata in ſale, e nell' Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con ſpetie à baſtanza dentro, e nette, & lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e ſi ſeruirà calda, e fredda à beneplacito, e ſi potrà fare in Paſticcio in bocconi, ſi come di quella della Vitella Mongana, e con l'iſteſſi regali, & ingredienti, e ſi ſeruirà come quello ancora, ſi come ſopra al ſuo Cap. ho detto.

lingua di vaccina, ouero di boue in paſticcio.

Si potrà fare detta lingua di Vaccina, ò ſia di Boue, aroſto allo ſpedo, doppo che ſarà ſtata in ſale à baſtanza, cioè vn giorno almeno, e rifatta, e netta dalla prima pelle, e lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e ſi ſeruirà calda con ſalſa reale ſopra, e fredda con Pepe, e ſugo di Melangole, ò Limoncelli ſopra.

lingua di vaccina, e di boue aroſto allo ſpedo.

Si potrà detta lingua di Vaccina, ouero di Boue, ſalare, e doppo sfumata, e tenuta à molle in acqua tepida à baſtanza, ſi potrà cuocere in Vino, come li Profutti, & in latte ancora, e ſi ſeruirà calda, e fredda à beneplacito, tagliata in fette, & intiera, con verdura ſotto.

lingua di vaccina, e di boue ſalate, ſeruite come li profutti.

E le Ceruella di detta Vaccina, e Boue, quando che ſaranno di Animali giouani, ſi potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che ſi faranno delle Ceruella della Vitella Mongana, e Campareccia, con l'iſteſſi ingredienti, e regali dentro, e ſi ſeruiranno come quelle ancora, ſi come ſopra alli loro Capitoli ho detto, benche non ſaranno di quella bontà.

Ceruella di vaccina, e di boue, accõmodate come quelle di vitella.

Et il Collo di Vaccina, ouero di Boue, ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſi faranno del Collo della ſopradetta Vitella Mongana, e Campareccia, con l'iſteſſi regali, & ingredienti, ſi come ſopra alli loro Capitoli hò detto, e ſi ſeruiranno come quelle, benche tali Viuande non ſaranno così buone da farlo in Paſticcio in fuori, perche tal parte in detto Collo di Vaccina, e Boue, è molto dura, ma nel reſto delle Viuande ſi faranno come quelle di detta Mongana, e Campareccia, purche detti Animali ſiano giouani, e biſognerà ſalprenderlo, e laſciarlo frollare a baſtanza.

Collo di vaccina, e boue, ſi accõmoderà come quello di mõgana, e campareccia.

Petto, e Pancia di Vaccina, e loro Cucina. Cap. X X.

IL Petto di Vaccina, ouero di Boue, ſi potrà fare aleſſo, ma vorrà eſſere à baſtanza frollo, & ſalpreſo, e ſenza ſalprenderlo ancora, e ſi ſeruirà caldo con verdura di herbette buone, ò altri fiori ſopra, con Agliata, ouero altri ſapori in Tondi, e nell' iſteſſi modi ſi cuocerà la Pancia

Petto, e pancetta di boue e di vaccina aleſſi.

cia

cia delli detti Animali, con Prosutto, ò altri salami dentro, quando però sarà detta Carne fresca, perche salpresa, non si ponerà salame alcuno dentro, in qual si voglia modo cucinata.

Petto di vaccina, e di boue indorato, e soffritto, e senza indorare.

Si potrà detto Petto di Vaccina, ouero di Boue, doppo cotto alesso come sopra, e tagliato in fette sottili, infarinare, e friggere, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra; e si potrà indorare con Voua sbattute, con farina dentro, e friggere, e si seruirà caldo, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Petto, e pancetta di vaccina e di boue, soffritte in diuersi pottaggi.

E si potranno doppo cotti il sopradetto Petto, e Pancetta alessi, fare in diuersi Pottaggietti tagliati in pezzetti, e soffritti con herbette buone, ouero con Cipollette tagliate minute dentro, con Agresta in grani, e si seruiranno caldi con spetie à bastanza, e sugo di Melangole sopra.

Carne di vaccina, e di boue salata, in diuerse pottaggierie, & alessi.

E si potrà detta Vaccina, e Boue, salare come la Carne del Porco in tutte le parti, eccetto che il Collo, cioè il Petto sopradetto, parte delli detti Animali più grassa, la quale non occorrerà salare si come le altre parti, benche volendo, ancora quello si potrà salare, e si potranno cucinare in qual si voglia di dette parti, doppo essere state a molle in più acque, e dissalate alquanto, in diuerse Pottaggierie, e cotte alesse in compagnia di diuersi Pelati alessi, & con diuerse altre sorti di Carni fresche, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito.

Lonza, e Lombi di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXI.

Lonza di boue, e di vaccina arosto.

LA' Lonza, cioè schiena di Vaccina, ouero di Boue, purche siano detti Animali giouani, si potrà fare arosto allo spedo doppo che sarà stata salpresa alquanto, e sbruffata con Aceto forte, e senza salprenderla ancora, lardata minuta solamente, & frolla a bastanza, e si seruirà calda con diuerse salse sopra, ouero con sugo di Melangole, e fredda tagliata in fette, ouero in diuersi Piccadigli.

Lonza di vaccina, e di boue in diuerse bragiuole.

E si potrà detta Lonza fare in Bragiuole, salpresa con Pepe, ouero finocchio forte soppesto, e sbruffate con Aceto forte, & vnte con strutto, ò lardo battuto, e si potranno sottestare, e si seruiranno calde con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra, e si potranno lardare, e fare arosto sù la Graticola, e si seruiranno calde come sopra.

Lonza di boue, e di vaccina stufata, & appasticciata

Si potrà fare detta Lonza stufata, & Appasticciata, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, dello stufato, & Appasticciato, della lingua di detta Vaccina, e si seruirà nell'istessi modi di quella ancora, si come sopra al suo Capitolo hò detto, purche detta Lonza sia stata in Addobbo a bastanza di Aceto, con Vino, e spetie dentro, e si potrà ponere parte di detto Addobbo dentro, quando però non vi si sia posto Vino, nè Agresta, ouero Mosto cotto, perche basterà solo a ponerui dentro, ò l'vno, ò l'altro di detti ingredienti.

E li lombi di Vaccina, ouero di Boue, benche siano vna medesima cosa, purche

pur che detti Animali non siano molto vecchi, e li lombi di dentro, quali tengano dalla punta della spalla per fino all'osso maestro, cioè del Codrione, dico che sono assai più teneri di quelli di fuori, quali si addimandano lombi schienali, e sono molto più duri di quelli di dentro sopradetti, e perciò volendoli cucinare, bisogna lasciarli frollare a bastanza, e salprenderli. Qualità delli lobi di boue, e di vaccina.

Si potranno fare detti lombi stufati, & Appasticciati, doppo essere stati salpresi, e senza salprenderli ancora, solo tenuti nell'Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con spetie a bastanza dentro, e si ponerà Prosutto, ò Barbaglia di Porco con diuersi frutti in fette, con Prugne, e Visciole secche, con parte di detto Addobbo dentro, con Mosto cotto, e spetie a bastanza e nello stufato, si ponerà di più dentro brodo grasso, e si seruiranno caldi, con li sopradetti regali di frutti sopra. Lombi di vaccina, e di boue stufati, & appasticciati.

Si potranno ancora fare detti lombi in diuerse Polpette, e Polpettoni di Piccadiglio, con Voua, e formaggio grattato, con spetie a bastanza dentro, con grasso delli detti Animali, in particolare la Midolla, con Passerina, e Pignuoli, e si potranno sottestare, e fiorirli con scorza di Cedro Candita a lardelletti, ouero con Pignuoli, e si seruiranno calde con sugo di Limoncelli sopra, e le Polpette a Peretta, & altre simili, si potranno alligare in Voua con brodo dentro, con sugo di Melangole, ouero si alligaranno con Voua, e latte di Mandole, ò di Pignuoli, e si seruiranno calde, con Cannella sopra. Lombi di vaccina, e di boue in diuerse polpette, e polpettoni di piccadiglio.

E si faranno ancora altre Polpette, e Polpettoni ripieni con il Piccadiglio delli detti lombi con lardo battuto, con herbette buone dentro, con Pepe soppesto, ò finocchio forte, & vn poco di Aglio per l'odore, per quelli che ne gusteranno, e si faranno arosto allo spedo, ouero si sottesteranno in buono strutto, ò altro grasso, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, e Mosto cotto sopra, ouero con sugo di Melangole. Lõbi di boue e di vaccina in polpette, e polpettoni ripieni.

E si potranno fare diuerse Bragiuole ancora di detti lombi, doppo che saranno frolli à bastanza, e tenuti nel sopradetto Addobbo, à sufficienza, si potranno lardare, e fare arosto sù la Graticola, e senza lardarle ancora, e si sottesteranno con buono strutto, ò altro grasso dentro, con Agresta in grani, e si seruiranno calde con detta Agresta, e parte di detto Addobbo sopra, e quelle arosto con parte di detto Addobbo bollito con Pignuoli, e Passerina dentro, con Zuccaro à bastanza sopra. Lombi di vaccina, e di boue in diuerse bragiuole.

Si potranno fare in Pasticcio li sopradetti lombi, si come quelli della Vitella Mongana, nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, ma non saranno di tal bontà, ne così teneri ancora, e per ciò bisognerà lasciarli frollare à bastanza, e si terranno nell'Addobbo come quellli delle Polpette, e Bragiuole sopradette, e si larderanno con lardelli di lardo grossetti, con chiodetti di Garofani dentro, con spetie à bastanza, e si seruiranno caldi, e freddi, à beneplacito, si come quelli della detta Vitella. Lombi di vaccina, e di boue in pasticc.

E li sopradetti lombi di Boue, e di Vaccina, purche siano di Animali giouani, si potranno fare arosto allo spedo, ma vorranno essere frolli à ba- Lombi di vaccina, e di boue, arosto.

ſtanza, e tenuti nel ſopradetto Addobbo, e ſi larderanno minuti con chiodetti di Garofani dentro, e quando che non fuſſero à baſtanza frolli, ſi baſtoneranno con vn baſtone da Paſta, ò altro, e lardati come ſopra, e ſi ſeruiranno caldi cón ſalſa di Moſto cotto, & Aceto, con Zuccaro, e Cannella in Canna à baſtanza dentro ſopra.

Rognone, Coſciotti, e Sopracoſciotti, e Piedi di Boue, e Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXII.

Rognone di boue, e di vaccina arosto.

IL Rognone di Vaccina, ouero di Boue, ſi potrà fare aroſto allo ſpedo, lardato minuto con Garofani dentro, e ſi potrà inuolgere in rete, ò Carta vnta, e ſi ſeruirà caldo con ſalſa reale, ouero ſugo di Melangole ſopra.

Rognone di boue, e di vaccina, in diuerſi guazzetti, & in croſtini ad vn biſogno.

Si potrà fare detto Rognone in diuerſi Pottaggietti, doppo cotto aleſſo con herbette buone battute minute con lardo, ò altro graſſo dentro, con Pignuoli, e Paſſerina, e ſpetie à baſtanza, & Agreſta chiara, ò in grani, ouero ſugo di Melangole, e ſi potrà ſoffriggere con Cipollette tagliate minute dentro ancora, e ſi ſeruirà caldo con Pepe, ſale, e ſugo di Melangole ſopra, e quello in Pottaggio con li ſopradetti ingredienti ſopra, & ad vn biſogno ſe ne potranno fare Croſtini di detto Rognone, ſi come quello della Vitella Mongana, ma però che detti Animali ſiano giouani, e graſſi, con midolla di Vaccina dentro, e ſi ſeruiranno caldi con Zuccaro, e ſugo di Limoncelli, ouero Agreſta ſopra.

Coſciotti di boue, e di vaccina in tutte le viuande, che delli coſciotti della vitella mongana.

E li Coſciotti di Boue, e di Vaccina, quando che detti Animali ſaranno giouani, ſi potranno fare in tutte le Viuande che ſi faranno delli Coſciotti della Vitella Mongana, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi poneranno l'iſteſſi regali, & ingredienti, e ſi ſeruiranno come quelle ancora, ma biſogna che detti Coſciotti ſiano frolli à baſtanza, da farli in Torte, ò Croſtate in fuori, nè meno in Mineſtra detta la Morſellata, perche ſono molto duri, ſe bene che ad vn biſogno ſi potranno ambi le dette Viuande fare, benche non ſaranno di tal bontà.

Coſciotti di boue, e di vaccina, cucinati come i lombi di detti Animali.

E li detti Coſciotti ſi potranno fare in tutte le Viuande, che ſi faranno delli lombi delli detti Boue, e Vaccina, e ſi ſalprenderanno, e ſi faranno ſtare nell'Addobbo, ſi come ſopra ho detto di quelli, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi, ſecondo le Viuande, ſi come quelle delli detti lombi.

Sopracoſcio di boue, e di vaccina, accõmodato come quello della vitella.

Et il ſopracoſcio di Vaccina, e di Boue, eſſendo però detti Animali giouani, ſi potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che ſi faranno del ſopracoſcio della Vitella Mongana, e Campareccia, da farlo in Paſticcio in fuori, per eſſere il ſopracoſcio delli detti Boue, e Vaccina, parti molto dure, e perciò biſogna che ſia frollo à baſtanza, e ſi farà ſtare nell'Addobbo, e ſi ſalprenderà ancora biſognando, e ſi farà nel reſto delle Viuande, e ſi poneranno l'iſteſſi regali, & ingredienti che ſopra ho detto nel ſopracoſcio di detta Mongana, e ſi ſeruiranno come quelle ancora, benche non

saranno così buone.

E li piedi di Boue, e di Vaccina si potranno ad vn bisogno fare alessi, doppo che saranno scorticati, e netti, e quelli dinanzi saranno megliori, e deuono essere freschi, e non frolli; ma vorranno gran cottura, perche sono molto duri, e si cuoceranno in compagnia di alcun salame, ò Prosutto dentro, e si seruiranno caldi con diuersi sapori in Tondi, e si potranno seruire con vn marinato di Aceto, e spetie, con Zuccaro à bastanza dentro sopra, doppo che saranno cotti alessi, e freddi, e caldi à beneplacito, e di questi non se ne faranno molte Viuande per essere vn cibo molto ordinario, e non recipiente ancora. Piedi di boue e di vaccina alessi ad vn bisogno, e marinati.

Zinna, Fegato, Polmone, e Trippe di Vaccina, e di Boue, e loro cucina. Cap. XXIII.

LA Zinna di Vaccina sarà bene à seruirla quanto prima, doppo che sarà morta detta Vaccina, rispetto al latte, accioche sia più fresca, e nella primauera sarà megliore che di altro tempo; la qual si potrà fare alessa, e si seruirà calda con verdura sopra, e sarà megliore cotta con Prosutto, ò altri salami dentro. Zinna di vaccina fresca cotta alessa.

E si potrà friggere in buon destrutto, ò altro grasso, la detta Zinna doppo che sarà cotta alessa, e raffreddata, e si taglierà in fette non molto grosse, e si infarineranno, e si potranno indorare ancora, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra. Zinna di vaccina indorata e fritta.

Si, potrà detta Zinna fare in diuersi Pottaggi doppo cotta alessa come sopra, e tagliata minuta, ouero in fette sottili, e si soffriggerà con buon destrutto, con herbette buone battute minute, con spigoletti d'Agli dentro, e si seruirà calda con sale, Pepe, e sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e si potrà ponere in Vaso doppo soffritta come sopra, con buon brodo grasso dentro, e si potrà alligare con Voua sbattute con Agresta dentro, e con latte di Pignuoli, e rossi d'Voua ancora, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potrà soffriggere con Cipollette tagliate minute dentro, e si seruirà calda con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. Zinna di vaccina in diuersi pottaggi.

E si farà detta Zinna stufata, & Appasticciata, intiera, e tagliata in pezzi, doppo cotta alessa, con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con spetie à bastanza, e Vino per metà di Agresta chiara, con Prosutto, ò Gola di Porco tagliati in fette, e nello stufato si ponerà di più brodo grasso dentro, con Agresta in grani senz'ossi, e si seruirà calda, con suoi ingredienti sopra. Zinna di vaccina stufata, & appasticciata.

Si potrà fare in Pasticcio detta Zinna intiera, e tagliata in pezzi, doppo rifatta, e lardata con alcuni chiodetti di Garofani dentro, con spetie a bastanza, e Prosutto tagliato in fette, e quando si seruirà caldo si poneranno diuersi altri regali di più dentro, come Tartuffoli, Cardi teneri, & altri diuersi ingredienti, tagliata detta Zinna in pezzi, con suo brodetto dentro per rinfrescarlo, e freddo si lasserà intiera senz'altri regali dentro, Zinna di vaccina in pasticcio.

eccetto che il suo condimento di Grasso, e spetie a bastanza, con Prosutto come sopra dentro.

Zinna di vaccina arosto allo spedo, e sottestata.

Si potrà fare arosto allo spedo detta Zinna, doppo cotta più che per metà alessa, e lardata minuta, e si potrà inuolgere in rete, ò Carta, e si seruirà calda con salsa reale, ò sugo di Melangole sopra, e sarà buona sottestata ancora, con l'istessi regali & ingredienti della sopradetta Zinna Appasticciata, e si ponerà di più Mosto cotto dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra, e nelli sopradetti modi si potranno accommodare le Zinne delle Bufale lattanti, di scrofa giouane, e quelle di Campareccia ancora, e si seruiranno come la Zinna sopradetta di Vaccina.

Fegato di boue, e vaccina fritto, & arosto.

Et il fegato di Boue, e Vaccina, quando che detti Animali saranno giouani, si potrà infarinare, e senza infarinare, e friggere in destrutto, ò altro grasso, e si seruirà caldo con sale, Pepe, & Agresta sopra, e si potrà fare arosto allo spedo, lardato, ouero inuolto in rete con lardo battuto, e finocchio forte, ouero Pepe soppesto dentro, e si seruirà caldo con salsa di Mosto cotto, o sugo di Melangole sopra, e si potrebbe detto fegato fare nel resto delle Viuande, che sopra ho detto del fegato della Mongana, ma per non essere molto recipiente, si seruirà solamente ad vn bisogno nelli sopradetti modi.

Polmone di boue, e di vaccina in diuersi pottaggi.

Et il Polmone, e Coratella di Boue, e Vaccina, non essendo detti Animali molto Vecchi, ad vn bisogno si potranno fare in diuersi Pottaggietti, doppo cotti alessi, e tagliati minuti con lardo battuto, con herbette buone, dentro, con spetie à bastanza, in buon brodo grasso, e si potranno alligare con Voua sbattute con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, e si seruiranno caldi con detti ingredienti sopra, e si potranno soffriggere in buon destrutto, doppo tagliati in fette sottili, con Cipollette tagliate dentro, e si seruiranno caldi con sale, Pepe, e sugo di Agresta sopra.

Trippe di boue, e vaccina in tutte le viuāde che si faranno di quelle della mongana.

E le Trippe delli sopradetti Boue, e Vaccina essendo detti Animali giouani, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno delle Trippe della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, e saranno molto megliori ancora.

Toro, Vaccina, e Boue Vecchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

IL Toro ha pessima Carne, più di qual si voglia altro Animale Quadrupedo, & è di grosso, e cattiuo nutrimento, è dura da digerire, & è febrosa, perche è fredda, e secca, e di tal qualità sono il Boue, e Vaccina Vecchi, quali sono cattiuissimi; ma se ad vn gran bisogno si volessero seruire, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che sopra ho detto del Boue, e Vaccina, e si seruiranno come quelle ancora, dalli interiori del Toro in fuori, quali sono pessimi, e tutte le Carni delli sopra-

Toro, boue, e vaccina vecchi, in tutte le

pradetti Animali si seruiranno salprese assai più delle sopradette di Boue, e Vaccina giouani, benche tali sorti di Carni non saranno buone, nè meno recipienti, se non in tempo di gran bisogno, ò necessità, perche non deuono essere cucinate, nè seruite da gente bassa ancora.

viuāde che si farāno del boue, e vaccina giouani, ad vn bisogno.

Castrato, e sue qualità. Cap. XXV.

LA Carne del Castrato è calda, & humida temperatamente, & il giouane sarà molto megliore del Vecchio, purche habbia hauuto buoni pascoli; qual Carne sarà buona per ogni età, e complessione e per li Conualescenti ancora, ma che sia giouane di vn'Anno, perche sarà più facile alla digestione, molto più che non sarà il Vecchio, perche è durissimo da digerire, & è nociuo ad ogni complessione, & il brodo di detta Carne sarà buono tolto à digiuno, & la sua stagione sarà di primauera, benche di ogni tempo sarà buono, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Testa, e Collo di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVI.

LA Testa di Castrato si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno della Testa di Boue, e Vaccina, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da salprenderla in fuori, perche non occorre, e sarà megliore quella di Agnello grosso ancora, benche non saranno recipienti à Mensa alcuna di Signori, eccetto che per medicamento, ne tampoco per gente bassa, ma volendola però cucinare si poneranno delle Cipollette di più dentro, perche nella Carne di Castrato saranno megliori, che in quella di Vaccina, nè meno si farà in Pasticcio detta Testa si come le sopradette di Boue, e Vaccina giouani, ma nel resto delle Viuande, e si seruiranno come quelle ancora.

Testa di castrato, in tutte le viuande, che quelle di boue, e vaccina giouani, eccetto che in pasticcio.

Et il Collo del Castrato si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Collo della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e quando che quello del Castrato sarà giouane, sarà poco inferiore di bontà, e massime quando che sarà grasso, é si poneranno delle Cipollette di più dentro, in particolare nelle Pottaggierie, a chi gusteranno, e nel resto delle Viuande si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno come quelle di detto Collo di Mongana ancora.

Collo di castrato in tutte le viuāde che si faranno di quello della mongana.

Petto, Pancetta di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVII.

IL Petto di Castrato si potrà fare alesso con herbette buone, e Cipollette tagliate dentro, eccetto che per Conualescenti, perche non sono buone, ma con herbette buone solamente, e si seruirà caldo con verdura di fiori sopra, e con diuersi sapori in Tondi, e si potrà riempire come

Petto di castrato alesso, ripieno, e sēza.

il Pet-

il Petto della Vitella Mongana, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Petto di castrato arosto sù la graticola in diuersi modi.

E si potrà detto Petto fare arosto sù la Graticola, doppo che sarà rifatto, & inuolto in rete, con sale, e finocchio forte soppesto dentro, e si potrà fare arosto come sopra senza rete ancora, doppo cotto più che per metà alesso, e sbruffato con Aceto forte, e spoluerizzato con Pane grattato passato per lo esdaccio, con Zuccaro, e Cannella sopra, e si seruirà caldo, con salsa di Mosto cotto, ouero sugo di Melangole sopra.

Petto di castrato in diuersi pottaggetti.

E si farà detto Petto in diuersi Pottaggietti, doppo cotto alesso, e spezzato, e si soffriggerà con Cipollette tagliate in buon destrutto, ò altro grasso, con herbette buone, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà caldo con sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e doppo soffritto come sopra, si potrà ponere in Vaso, con brodo grasso, Pignuoli, e Passerina, con herbette buone dentro, con spetie à bastanza, Agresta in grani, & con altri diuersi frutti ancora, e si alligherà con Voua sbattute con sugo di Limoncelli, ò Agresta chiara dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

Petto di castrato, arosto allo spedo ripieno, e sottestato.

Si potrà fare arosto allo spedo detto Petto doppo che sarà rifatto, e lardato nelle parti più magre, e ripieno con Piccadiglio di Carne, con Pignuoli, e Passerina, Agresta in grani, con fegatetti di Polli, e spigoletti d'Agli dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con salsa di Agresta, con grani di detta dentro bollita, con Zuccaro, e Cannella in canna à bastanza dentro sopra, e si potrà sottestare con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, ouero con Cipollette tagliate minute, con Mosto cotto, per metà di Agresta chiara, e spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Petto di castrato stufato ripieno, e senza.

Pancetta di castrato in tutte le viuande che si faranno del petto.

E si potrà fare stufato detto Petto, con li sopradetti regali, & ingredienti del sopradetto sottestato, con Prosutto di più, ò Gola di Porco in fette, con brodo grasso dentro, e con Agresta in grani al suo tempo, e si seruirà caldo con spetie a bastanza sopra, e nelli sopradetti modi, e Viuande si potrà fare senza riempitura ancora, e così la Pancetta di detto Castrato si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti del Petto di Castrato.

Lonza di Castrato, Sopracoscio, e Coda, e loro Cucina. Cap. XXVIII.

Lonza di castrato alessa, con tutte le parti di detto & in diuerse bragiuole.

LA Lonza di Castrato si potrà fare alessa, con tutte le altre parti di detto Animale, le quali si seruiranno calde, con verdura di herbette buone, ò fiori sopra, con diuersi sapori in Tondi, e si potrà fare detta schiena in diuerse Bragiuole, spoluerizzate con finocchio forte, e sale, ouero con Pepe soppesto, e si sbrufferanno con Aceto forte, e si sottesteranno con buono strutto dentro, con Agresta in grani, e si potranno fare arosto sù la Graticola, lardate, e senza lardare, vnte, e spoluerizzate come sopra, e si seruiranno calde con Mosto cotto, & Agresta bollita, con

Pignuo-

Pignuoli, e Passerina dentro, con Cannella in Canna a bastanza sopra.

E si potrà detta Lonza fare arosto si come quella della Vitella Mongana, e nel resto delle Viuande che si faranno di quella ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, ma nelle Pottaggierie di questa di Castrato si poneranno delle Cipollette di più dentro, per quelli che ne gusteranno, e così il Mosto cotto ancora.

Lonza di castrato arosto, & in tutte le viuande che si faranno di quelle della mongana.

Et il sopracoscio si potrà accommodare in tutte le Viuande che si faranno della Lonza sopradetta, e si seruiranno nell'istessi modi di quella ancora, ma se bene tal parte è con molto osso, niente dimeno sarà molto saporita, e buona.

Sopracoscio di castrato, e sua cucina.

E la Coda di Castrato si potrà fare alessa, e si seruirà calda, con verdara di herbette buone sopra, e con Agliata in Tondi, e doppo cotta alessa, si potrà fare arosto sù la Graticola, ma prima tenuta nell'Addobbo di Aceto forte, e spetie, e spoluerizzata con Pane grattato, Zuccaro, e Cannella, e si seruirà calda con parte di detto Addobbo bollito, con Zuccaro a bastanza dentro sopra, ouero con sugo di Melangole, ò Agresta; e si potrà indorare, e spoluerizzare con pane grattato, e friggere in buon destrutto, e si seruirà calda come sopra.

coda di castrato alessa, & arosto, e fritta.

Cosciotto, e Piedi di Castrato, e loro Cucina.
Cap. XXIX.

IL Cosciotto di Castrato giouane, e che sia frollo à bastanza, si potrà fare alesso, e si seruirà caldo, con verdura sopra, e diuersi sapori in Tondi.

Cosciotto di castrato alesso.

E si potrà fare arosto allo spedo detto Cosciotto, doppo che sarà frollo, e ben battuto con vn bastone per tale effetto, con chiodetti di Garofani, e spigoletti d'Agli dentro, con Rosmarino, ouero saluia, e si potrà lardare ancora, doppo che sarà rifatto sù la Graticola, e si seruirà caldo, e freddo, con sugo di Melangole sopra, e si potrà fare ripieno con Piccadiglio di detto Cosciotto, con Pignuoli, Passerina, e Midolla di Vaccina, Prosutto battuto minuto, con grasso di detto Castrato dentro, con spetie a bastanza, & Agresta in grani al suo tempo, e spigoletti d'Agli battuti minuti, e si farà arosto come sopra, e si seruirà caldo con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra.

Cosciotto di castrato arosto, ripieno, e senza riempitura.

E si potrà fare sottestato con diuersi frutti dentro, con la sopradetta riempitura, con Voua, e formaggio grattato, & herbette battute minute di più dentro, con spetie a bastanza, e si ponerà Mosto cotto, per metà di Agresta chiara in detto sottestato, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Cosciotto di castrato ripieno, e sottestato.

E si potrà fare detto Cosciotto in diuersi Piccadigli, & in diuerse Bragiuole, come del Cosciotto della Vitella Mongana, con l'istessi regali, e compositioni dentro, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si poneran-

Cosciotto di castrato in diuersi piccad. e bragiuole.

no spigoletti d'Agli ammaccati nell' Aceto, col quale si sbrufferanno dette Bragiuole di Castrato, e si seruiranno nell'istessi modi, che quelle di Mongana, e così il sopradetto Piccadiglio ancora.

Cosciotto di castrato in torte, e crostate.

Si potrà fare detto Cosciotto in Torte, e Crostate, fattone Piccadiglio battuto minuto, doppo che sarà perlessato, e quasi cotto, con Grasso, & il Rognone di detto Castrato, con Animelle di Capretto, e Testicoli d'Agnello, tagliati minuti, con Midolla di Vaccina dentro, Pignuoli, e Passerina, con Zuccaro, e Cannella a bastanza, e si condiranno con strutto, ouero con lardo grattato con il Coltello, e tenuto in acqua a bastanza, con Agresta in grani al suo tempo dentro, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra, ma la sopradetta compositione sarà molto meglio in Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, ò Crostate, e sarà viuanda assai più moderna ancora.

Cosciotti di castrato in polpette, e polpettoni ripieni, e di piccadiglio.

Si farà detto Cosciotto in diuerse Polpette, e Polpettoni ripieni, & in Polpette, e Polpettoni all'Inglese, di Piccadiglio, & altre diuerse, si come del Cosciotto della Vitella Mongana, con l'istessi regali, e compositioni dentro, che si poneranno nel Cosciotto della sopradetta Vitella, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nelli istessi modi di quelle ancora, ma in queste del Castrato si poneranno spigoletti d'Agli battuti con herbette, e lardo dentro, in particolare nelle Polpette, e Polpettoni ripieni, però à chi gusteranno, perche li leuano alquanto l'odore, che alle volte hanno di Agnello.

Cosciotti di castrato in diuersi pasticci, e pasticcetti.

Si potranno fare detti Cosciotti in diuersi Pasticci intieri, & in bocconi, si come in altri diuersi di Piccadiglio ancora, con l'istessi regali, e compositioni, che si poneranno nelli Pasticci, e Pasticcetti delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora.

Piedi di castrato, e lor cucina.

Et li piedi di Castrato si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno delli Piedi della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da farli arosto allo spedo, e sù la Graticola in fuori, perche questi di Castrato tengano poca robba attorno, ma si faranno nel resto delle Viuande che quelli della sopradetta Vitella, e si seruiranno come quelli ancora.

Fegato, Coratella, e Sangue di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXX.

Fegato di castrato, e sua cucina.

DEl fegato di Castrato quando che sarà giouane se ne potranno fare tutte le Viuande, che si faranno del fegato della Vitella Mongana, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti che in quello, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e quando che detto fegato sarà di Castrato Vecchio, se ne faranno le Viuande, che sopra al suo luogo ho detto del fegato di Boue, e Vaccina Vecchi.

Et il Polmone, e Coratella di detto Castrato si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Polmone, e Coratella di Vitella Mengana, sicome sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, ma nelli pottaggi di queste del Castrato si soffriggeranno cipollette di più dentro, per quelli che li gusteranno. Coratella di castrato, e sua cucina.

Et il sangue di detto Castrato quando che sarà di Animale giouane, si accommoderà, come quelle della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, benche non sia di tal bontà, e massime quando che sarà di Castrato Vecchio, perche non sarà buono per niente. Sangue di castrato in tutte le viuande di quello della vitella.

Montone, e Pecora, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

LA Carne del Montone, tanto vecchio quanto giouane, sarà simile à quella del Becco, & è di cattiuo nutrimento, e di durissima digestione, & è di pessimo odore, e sapore ancora, e così la Pecora; siche tali Carni a gran bisogni volendole cucinare, la loro meglior stagione sarà nell'Autunno, e nell'Inuerno, perche non rendono tanto il lor cattiuo odore, si come in Primauera, e nelli tempi caldi, doue che da nissuno non deuono essere vsate tali sorte di Carni, per le loro male qualità, perche questi Animali sono abbomineuoli, e nociui, per essere caldi, e secchi, ma se per gran bisogno ò necessità si vorranno seruire, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti del Castrato, dall'interiori in fuori, perche sono pessimi. Montone, e pecora in tutti i modi, e viuande del castrato.

Caprone, Capra, e Becco, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

LA Carne del Caprone è calda, e secca, e conferisce alli grassi, e massime quando che sarà Castrato, perche sarà megliore, essendo però giouane, ma sarà contraria alli Malinconici, & à quelli che patono di mal caduco, perche è ventosa, e puzzolente, e dura da digerire, e così la Carne della Capra, e Becco ancora, e la loro stagione sarà nelli gran freddi per il loro cattiuo odore, doue che volendoli ad vn gran bisogno questi ancora cucinare, si terrà l'ordine sopradetto del Montone, e Pecora, di accommodarli in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Castrato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, dalli interiori in fuora, perche non sono buoni, e volendo vsare tali Carni, saranno megliori cucinate alesse, con diuerse herbette buone in compagnia di altre Carni salate, che in altra maniera accommodate, benche non saranno buone, ne meno recipienti a Mense honorate. Caprone, capra, e becco, loro cucina.

Capretto, e sue qualità. Cap. XXXIII.

Testa di capretto ripiena, stufata, e sottestata.

LA Carne di Capretto è temperata nel caldo per fino al secōdo Mese, e sarà temperara ancora, trà l'humido, & il secco: il lattante sarà il megliore, e Muschio, e che non arriui alli sei Mesi: la sua Carne conferisce molto alla sanità per la sua facile digestione, e sarà di buon nutrimento, e la sua stagione sarà di Primauera, & in ogni tempo che se ne potrà hauere, e conferirà alli Conualescenti, & a quelli che fanno poco essercitio, ma sarà contrario a quelli che faticano assai, & alli decrepiti, & a quelli che pateno di mal Caduco, & alli stomachi frigidi, & acquosi, ma cucinato arosto conferirà ad ogni complessione, e sarà nel meglior modo accomodato, e si seruirà in diuersi modi come sotto.

Testa, e Ceruella di Capretto, e loro Cucina. Cap. XXXIV.

LA Testa di Capretto si potrà fare stufata, e sottestata, & ripiena, doppo cotta più che per metà alessa, e fatta senz'ossi con Voua sbattute, con formaggio grattato, e spetie dolce a bastanza dentro, con herbette buone battute minute, con le Ceruella di detto Capretto, doppo rifatte con Pignnoli, e Passerina, & Agresta in grani al suo tempo dentro, e si potranno ponere diuersi frutti, tanto nella sottestata, quanto nella stufata ancora, e nella Testa stufata si ponerà brodo di più dentro, e si alligherà con Voua sbattute, con sugo di Melangole, ò limoncelli, e si seruirà calda, con detti frutti, e Cannella sopra, e la sottestata con diuerse salse, e si seruirà come sopra.

Testa di capretto fritta, con sua frittata sopra, & indorata.

E si potrà detta Testa doppo cotta come sopra, e fattasenz' ossi, infarinare, e friggere, in buon destrutto, con sua frittata d'Voua sbattute, sopra, partita per metà, e si seruirà calda con Zuccaro, e Cannella, e sugo di Melangole sopra, e doppo cotta come sopra si potrà fare in più pezzi senz'ossi dentro, e si potranno infarinare, & indorare, e friggere, e si seruirà calda come sopra.

Ceruella di capretto, e loro cucina.

E le Ceruella di detto Capretto si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno delle Ceruella della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, e saranno megliori ancora.

Petto di Capretto, cioè li quarti dinanzi, e quelli di dietro, e loro Cucina. Cap. XXXV.

Petto di capretto alesso, ripieno, e senza riempitura, stufato, e sottestato.

IL Petto di Capretto si potrà fare alesso, ripieno, e senza riempitura: in detto ripieno si ponerà la Coratella di detto Capretto battuta minuta con Prosutto, ouero lardo, con herbette, & spetie a bastanza dentro,

tro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e si seruirà caldo con Petrosemolo, ò altra verdura di diuersi fiori, & herbe buone sopra, e si potrà fare stufato, e sottestato, con diuersi frutti dentro, e si seruirà caldo con li sopradetti frutti sopra, e nello stufato si ponerà brodo grasso, e si allligherà in Voua, e nel sottestaro Vin bianco per metà di Agresta, ò sugo di Limoncelli dentro, e si seruirà come sopra.

E si potrà fare detto Petto in Pottaggio con tutte le parti di detto Capretto, doppo cotto alesso più che per metà, e spezzato, e si soffriggerà cō herbette buone battute minute, ouero con Cipollette tagliate minute in buon destrutto, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Limoncelli sopra, e si potrà ponere in Vaso doppo soffritto come sopra, con herbette buone, Pignuoli, e Passerina, con buon brodo dentro, con spetie a bastanza, e si alligherà con Voua sbattute con sugo di Melangole dentro, e si seruirà caldo con Cannella sopra.

Petto di capretto spezzato in diuersi pottaggi.

Si potrà fare arosto su la Graticola doppo che sarà rifatto in acqua bollente a bastanza, inuolto in rete, ò Carta vnta con buono strutto, e spoluerizzato detto Petto, con sale, e Pepe soppesto, ouero finocchio forte, e si potrà lardare con alcuni lardelli di lardo, e si seruirà caldo con salsa di sugo di Melangole, e Limoncelli sopra, e si potrà fare arosto come sopra senza rete ancora, doppo cotto alesso, e sbruffato con Aceto forte, ouero con Vino bianco, e spoluerizzato con Pane grattato passato per lo esdaccio con Zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo con salsa reale, e cappari di Genoua sopra.

Petto di capretto arosto su la graticola, con rete, e senza.

Il sopradetto Petto con li quarti dinanzi di detto Capretto, e quelli di dietro ancora, si potranno fare arosto allo spedo, doppo che saranno rifatti, e lardati minuti, e si seruiranno caldi con sugo di Melangole sopra.

Petto di capretto con il resto di detto animale arosto.

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi il sopradetto Petto, con tutte le parti di detto Capretto, con vno spezzato di Piccioni, ouero diuersi Vccelletti grassi dentro, con Barbaglia di Porco, ouero Prosutto in fette, Midolla di Vaccina, & Animelle di detto Capretto, con Pignuoli, e Passerina, con spetie a bastanza dentro, con carcioffi, e Tartuffoli, ouero cardi teneri, con suo brodetto per rinfrescarlo, con Voua sbattute, con Agresta, e brodo di carne dentro, e si seruirà caldo con Zuccaro sopra.

Petto di capretto, cō tutte le parti di detto in pasticcio in bocconi.

Si farà il sopradetto Capretto intiero arosto allo spedo, e sottestato al forno, doppo rifatto, e lardato minuto, ripieno, con la coratella di detto Capretto, tagliata minuta, con Animelle di detto, Pignuoli, e Passerina, con spetie a bastanza dentro, con lardo battuto, con herbette buone, & Agresta in grani al suo tempo, e con altri diuersi ingredienti di più dentro ancora, e si seruirà caldo con sugo di Melangole sopra, e si potrà fare arosto come sopra, e sottestato ancora senza riempitura doppo rifatto, e lardato come sopra, e così si seruirà ancora.

Capretto arosto intiero ripieno, e senza riempitura.

Coratella, Fegato, Animelle, Zampetti, & altri interiori di Capretto, e loro Cucina. Cap. XXXVI.

Coratella di capretto in diuersi pottaggi, & in minestra.

LA Coratella di Capretto si farà in diuersi Pottaggietti, doppo perlessata, e tagliata in fette, e soffritta in buon destrutto, con herbette buone tagliate minute, con cipollette a chi gusteranno, e si seruirà calda con sale, pepe, e sugo di melangole, ò agresta sopra, e si potrà ponere in vaso doppo soffritta come sopra, con buon brodo, con spetie a bastanza dentro, e si allighera con rossi d'voua sbattuti, con sugo di melangole, ò agresta dentro, e si seruirà calda, con cannella sopra, e sarà buona per minestra ancora; ma si batterà più minuta, e si seruirà come la sopradetta posta in vaso.

Budelletta di capretto arosto, & in minestra.

E le budelletta di Capretto lattante si potranno fare arosto allo spedo, doppo che saranno rouersate, e nette, si sbrufferanno con aceto forte, con sale sopra, e si inuolgeranno su detto spedo a foggia d'voua, ò pera, e si spoluerizzeranno con finocchio forte, e si vngeranno con buon strutto, ò lardo battuto, e si seruiranno calde, con sugo di melangole sopra, e si potranno fare in minestra ancora doppo nette, e tagliate minute, con herbette buone battute minute dentro, con voua, e formaggio grattato, e si seruiranno calde, con formaggio grattato sopra, ouero con cannella.

Fegato di capretto, e sua cucina.

Et il fegato di capretto si potrà accommodare in tutti li modi che si farà del fegato della vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e sarà assai megliore, quando però che sarà di capretto lattante, si come al suo luogo s'intendera.

Animelle di capretto, e loro cucina.

E le Animelle di detto capretto si accommoderanno in tutti li modi, e viuande che si faranno delle animelle della vitella mongana, da farle arosto allo spedo in fuori, per essere questo di detto capretto molto più piccole, ma nel resto delle viuande si accommoderanno come quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora.

Sangue di capretto, e sua cucina.

Et il sangue di capretto si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del sangue della vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello, e sarà megliore ancora.

Peducci di capretto in diuersi pottaggietti.

E li Zampetti di detto capretto si potranno fare diuersi pottaggetti, doppò che saranno pelati, netti, & alessi si farà vn marinato di aceto, con zuccaro, e spetie dentro a bastanza sopra, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e si potranno fare nel resto delle viuande che si faranno delli peducci di castrato, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Agnel-

Agnello lattante, e di vn'anno, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LA Carne d'Agnello lattante è humida nel terzo grado, & è viscosa, e l'Agnello di vn'anno è caldo in primo grado, & humido nel secondo: il megliore sarà il maschio, e che habbia hauuti buoni pascoli, perche genera buon sangue, e sarà facile alla digestione, e conferirà a quelli che stanno in paesi caldi, & alli Malinconici, e Colerici; ma però a quelli che saranno di gagliarda complessione, e sarà contraria alli vecchi, e conualescenti, perche tal Carne è scrementosa, e di grosso nutrimento, e la loro stagione sarà di Primauera, e si accommoderanno come sotto si dirà.

L'Agnello lattante si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Capretto, e si seruirà come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e così l'Agnello di vn'Anno ancora, e quando che passerà l'Anno, si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno del Castrato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell' istessi modi di quello, se bene che non sarà di tal bontà. *Agnello in tutte le viuande del capretto, e quello di vn'anno ancora.*

Testicoli d'Agnello, Toro, Cignale, e Bufaletti, e loro Cucina. Cap. XXXVIII.

LI Testicoli delli sopradetti Animali, benche siano di dura digestione, & in particolare quando che detti Animali saranno Vecchi, perche essendo giouani, e grassi saranno megliori, e di più facile digestione, e gran nutrimento, se bene che meglio al suo luogo la qualità di essi si intenderà, nondimeno qual si voglia Testicolo delli sopradetti Animali, doppo che sarà perlessato, e scorticato dalla pelle che ha attorno, e tagliato in pezzi per il longo, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, ò altro grasso, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. *Alcune qualità di diuersi testicoli di quadrupedi.*

E si potranno detti Testicoli fare arosto allo spedo, doppo che saranno perlessati, e netti dalla pelle, come sopra, e lardati, e senza lardare ancora, e si seruiranno caldi con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra, e si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pottaggietti, si come le Animelle della Vitella Mongana, nell'istessi modi che si faranno di quelle, sicome al loro Capitolo hò detto, e si seruiranno come quelle ancora, doppo netti come sopra, e vorranno assai più cottura di dette Animelle ancora. *Testicoli delli detti animali arosto, & in diuersi pottaggetti.*

E si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pasticci, e Pasticcetti doppo netti come sopra, in compagnia di diuersi Piccadigli di Carne di Quadrupedi, e Volatili, con suoi regali, & ingredienti dentro, e potranno seruire per regalo di detti Pasticci, e Pasticcetti ancora, si come le Animelle sopradette di Mongana, ma vorranno più cottura assai, si come sopra ho detto. *Testicoli in diuersi pasticci, e pasticetti e per regalo di detti.*

Ca-

Caprio, e Caprioletti, e loro qualità. Cap. XXXIX.

LA Carne del Caprio è calda, e secca in secondo grado, li megliori Capri saranno li giouani, & essercitati al corso, e grassi, perche saranno più facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Primauera, & per rispetto delli pascoli, quelli che haueranno mangiato herbe tenere saranno più grassi, e delli Vecchi il tempo sarà per tutto Febraro, e quando incominciano li freddi, e saranno di buono, e gran nutrimento, benche questi Animali superano in bontà tutte le altre Carni siluestre, e saranno buone per li Paralitici, e faranno smagrire li grassi, e nuoceranno alli magri, & astenuati, perche il loro sangue è molto asciutto, & à simili gente sarà difficile da digerire, nè saranno buone per li Malinconici, perche questi Animali sono più Malinconici di tutti li altri Animali saluatici, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Caprioletti, e loro Cucina. Cap. XL.

Caprioletti in tutte le viuande che si faranno del Capretto.

LI Caprioletti giouani si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Capretto, si come sopra al suo Capitolo ho detto, eccetto che la Testa, Piedi, sangue, e parte delli interiori, dalla Coratella in fuori, ma essendo fresca sarà buona per riempitura delli detti Animali, & in altre Pottaggierie ancora, si come della Coratella del sopradetto Capretto, & Agnello, ma le altre parti non sono buone, e nelli detti Caprioletti si ponerà di più il Vino per metà di Mosto cotto con Agresta, o sugo di Melangole dentro, in particolare nelle Pottaggierie, e sopra li arosti si vseranno diuerse salse, e che il brusco sia superiore al dolce, con Cannella, e Garofani dentro, per rispetto dell'odore del saluatico, e le loro Carni si laueranno col Vino, perche saranno più saporite, e buone, e quando che si vorranno rifare si rifaranno sù la Graticola, ouero su li carboni, e non in brodi, nè acque bollenti, e si potranno fare Appasticciate, & in brodo lardiero, e si terranno nell'Addobbo bisognando, e si vseranno vn poco più li Aromati, che nel capretto, ma non di modo che si arriui al superfluo.

Testa, Petto, Pancetta, e spalle di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLI.

Testa di caprio in tutti i modi cucinata, che quella del castrato.

LA Testa di Caprio volendola cucinare per gran bisogno, o curiosità, si potrà accommodare in tutti li modi che quella del castrato, si come sopra al suo capitolo ho detto, benche da nissuno mai sia stata cucinata.

Et il Petto, Pancetta, con parte delle coste, e spalle di detto Caprio si potran-

potranno fare in brodo lardiero, con lardo battuto, con herbette buone dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno calde, e si faranno stufate, doppo che si saranno fatte rifare dette parti in acqua per metà di aceto bollito insieme con saluia, o Rosmarino dentro, e si faranno soffriggere in buon destrutto, e si poneranno in Vaso, con Prugne, e Visciole secche, & altri diuersi frutti dentro, con Barbaglia, ouero Prosutto in fette, con spetie a bastanza, con parte del grasso a doue si saranno soffritte dentro, con brodo grasso, & Agresta per metà di Mosto cotto, qual si ponerà quando che saranno cotte più che per metà le dette parti stufate, e si seruiranno calde con detti regali sopra.

Petto, & altre parti di Caprio in brodo lardiero, e stufate.

E si potrà fare in guarmugia detto petto, & le dette parti di detto Caprio ancora, doppo che si saranno rifatte come le sopradette in brodo lardiero, e stufate, si soffriggeranno in buon destrutto, ò altro grasso con cipollette tagliate minute dentro, e poste in vaso con parte del grasso à doue che si saranno soffritte con mosto cotto per metà di vin bianco dentro, con spetie à bastanza, & agresta chiara, ouero in grani, e si seruiranno calde con detti ingredienti sopra, e si potranno dette parti soffriggere doppo rifatte come sopra, con spigoletti d'agli battuti minuti, con herbette buone dentro, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, tagliate in pezzi piccoli, e si soffriggeranno con cipollette ancora, e si seruiranno come sopra.

Petto di caprio, e l'altre parti in guarmugia, & altri Pottaggi.

E si potrà fare detto Petto, Pancetta, e spalle di Caprio appasticciate, doppo che si saranno fatte rifare su la graticola, e lardate, si poneranno in vaso, con diuersi frutti dentro, con pignuoli, e passerina, con fette di prosutto, ò ventresca di porco, con tartuffoli, ò cardi teneri, ouero carcioffi dentro, con spetie a bastanza, e come saranno quasi cotte dette parti, si ponerà vino bianco per metà di mosto cotto, con agresta chiara dentro, ouero in grani, e non hauendo mosto cotto si ponerà aceto forte bollito con zuccaro a bastanza dentro, acciò che sia contemperato di modo ch'il brusco superi il dolce, senza ponerui agresta, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra.

Petto, pancetta, e spalle di caprio appasticciate.

Si potranno fare arosto allo spedo detto petto, pancetta, e spalle di Caprio, doppo che si saranno rifatte su la graticola, e sbruffate con aceto forte, e lardate con lardelli di lardo inuolti nella spetie, con spigoletti d'agli dentro à chi gusteranno, con garofani, e saluia, ouero rosmarino, e si potrãno lauare tutte le dette parti con vino bisognando, ouero con aceto, & acqua, acciò che restino più saporite, e si seruiranno calde con salsa reale sopra, e si potranno seruire fredde ancora in diuersi modi.

Petto, pancetta, e spalle di caprio arosto allo spedo.

Lonza, e Sopracoscio di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLII.

LA Lonza, e Sopracoscio di Caprio si potranno fare in brodo lardiero, stufati, & appasticciati nell'istessi modi che sopra ho detto del pet-

Lõza, e sopracoscio di caprio in brodo

Iardiliero stufati, & appasticciati.

petto, e pancetta, & altre parti di Caprio, e si poneranno l'istessi regali dentro, e si seruiranno come il sopradetto Petto, & altre parti, con li loro regali, & ingredienti sopra.

Lõza, e sopra coscio di caprio in diuerse bragiuole.

E si potrà detta Lonza, e sopracoscio fare in diuerse Bragiuole arosto sù la graticola, e sottestate, doppo che si saranno sbruffate con aceto forte, ouero tenute nell'Addobbo, e ben battute con la costa del Coltello, si larderanno con lardelli di lardo inuolti nella spetie, e si spoluerizzeranno con sale, Pepe soppesto, ouero finocchio forte, doppo che si saranno rifatte sù la detta graticola, e le sottestate si spoluerizzeranno come sopra, & vnte con lardo battuto, o altro grasso, e si seruiranno calde con salsa di Mosto cotto, & Agresta bollita con Zuccaro, e Cannella dentro a bastanza sopra.

Lõza, e sopra coscio di caprio arosto allo spedo, & In Gigotte alla Spagnuola.

E si potrà fare detta Lonza, e sopracoscio di Caprio arosto allo spedo, nell'istesso modo che sopra ho detto del Petto, Pancetta, e spalle di Caprio, e si seruiranno nell'istessi modi di quello ancora, e si potran fare in Gigotte alla Spagnuola, si come del Cosciotto della Vitella Mongana, doppo cotti più che per metà arosto, si come sopra al Capitolo di detti Cosciotti di Vitella ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, e si ponerà di più Mosto cotto per metà di Vino dentro, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole.

Cosciotti, Lombi, e Coratella di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLIII.

Cosciotti di caprio in tutte le viuande che di quelli di castrato si faranno.

LI Cosciotti di Caprio si potranno accommodare in tuttili modi, e Viuande che sopra al suo Capitolo ho detto delli Cosciotti di Castrato, & in alcune Pottaggierie si ponera di più Mosto cotto, per metà di Vino, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, eccetto che nelle Polpette, e Polpettoni di Piccadiglio, perche non faria buon'effetto, & in lauarli, e rifarli si terrà l'ordine sopradetto del Petto, con l'altre parti di detto Caprio, e sopra alli detti Cosciotti arosto, si poneranno diuerse salse, e si seruiranno come il Petto sopradetto, e l'altre parti ancora.

Lombi di caprio, e lor cucina.

E li Lombi di detto Caprio si accommoderanno in tutti li modi che si farà della Lonza, e sopracoscio del sopradetto Caprio, e si seruiranno nell'istessi modi ancora, e si potranno accommodare in tutti li modi che sopra al loro Capitolo ho detto delli lombi di boue, e vaccina; ma se li darà meno sale, e si terranno meno nell'addobbo di quelle ancora, e si ponerà saluia, ò rosmarino in detto addobbo, per rispetto dell'odore del saluaticino, e si seruiranno come quelli di detto boue, e vaccina giouani.

Coratella di caprio, e sua cucina.

E la Corarella, e Polmone di detto Caprio, non sono cose buone, nè meno recipienti eccetto, che il fegato, quando che sarà fresco, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, tagliato in fette, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potrà friggere con cipollette

te tagliate minute dentro, e si seruirà come sopra, e si farà arosto allo spedo inuolto in rete, ò carta vnta con lardo battuto senza rete, e lardato, e si seruirà caldo con salsa reale sopra, ouero con sugo di limoncelli, ò melangole.

E li Testicoli di detto Caprio si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno quelli d'Agnello, e Toro, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto. *Testicoli di caprio, e lor cucina.*

Capriuola, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

LA Capriuola sarà delle medesime qualità che sopra ho detto del Caprio, & ha per estinto naturale di mangiare alcune herbe medicinali, in particolare quando che ha da lattare li figliuoli, & ha alcune ghianduzze annellate come li rognoni di Capretto, quali sono attaccate alla Matrice, e sono per fino a sei, ò otto, quali si addimandano Voua di detta Capriuola, e le hauerà quando che sarà pregna, o per ingrauidarsi, e si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno li Testicoli di Agnello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora. E la Capriuola si accommoderà in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del sopradetto Caprio, e si seruiranno come quelle, eccetto che il sangue, perche è molto secco, nè mai si appiglia nè meno quello del Ceruo, ne della Lepre, & il fegato di detta Capriuola non ha fele, e sarà megliore di quello del detto Caprio, qual si accommoderà in tutti li modi di quello, e così si seruirà ancora, e la sua stagione sarà quando che quella del detto Caprio. *Voua di Capriola, e lor cucina. Capriuola in tutte le viuande che si faranno del caprio. Sangue di capriuola, di ceruo, e lepre, mai si appigliano. Fegato di capriuola, e sua cucina.*

Ceruo grande, e piccolo, e Cerua, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

LA carne del Ceruo è calda nel primo grado, e secca nel secondo, li megliori Cerui saranno li lattanti, e giouani, e che siano castrati, sono di buono, ma poco nutrimento, & duri alla digestione, e generano grosso, e malinconico sangue: la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, e delli giouani sarà come delli sopradetti Caprioletti, quali si accommoderanno in tutti li modi di quelli, e così si seruiranno ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto: & il Ceruo, e Cerua si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Caprio, e Capriuola, si come sopra alli loro Cap. ho detto, e così si seruiranno ancora. *Ceruo, e cerua giouani, e lor cucina, e delli vecchi ancora.*

Camozza, e Daino, cioè Monton saluatico, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LA Camozza è dell'istesse qualità che del sopradetto Ceruo, e Caprio, ma la sua carne sarà assai men buona di quelli, perche sarà *Camozza, qual si accommodera i tut*

ti i modi del Caprio.

molto più dura da digerire, e di più grosso nutrimento ancora, qual si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno del detto Caprio, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora.

Daino si accõmoderà come il montone, e pecora.

Et il sopradetto Daino non sarà buono a Mensa alcuna, nè anco per gente bassa, perche ha le medesime qualità del Montone, e Pecora, e la sua carne causerà l'istessi effetti di quella delli sopradetti Montone, e Pecora, qual volendola per gran bisogno cucinare, si potrà accommodare in tutti li modi di quella delli detti Montone, e Pecora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Porco, e Porchetti siluestri, cioè Ruffalotti, e loro qualità. Cap. XLVII.

IL Porco siluestre è caldo nel primo grado, & humido temperatamente, ma non hà tanta humidità quanto il domestico, per il molto essercitio che del continuo fa alla campagna, e per questo sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, e delli Porchetti di Agosto per tutto detto tempo, e questi ancora sono nel numero delle buone saluaticine, che si possino vsare, e li megliori saranno li giouani, e grassi, e saranno contrarij alli otiosi, e stomachi deboli per la loro humidità, benche la loro carne sia temperata, ma cucinata se li leuano tutte le superfluità, e massime quando che sarà cucinata arosto, perche la forza del fuoco li consuma quella eccessiua humidità, si come alcuni hanno detto ancora delle carni magre in generale, che saranno molto megliori cucinate alesse, perche per la eccessiua magrezza loro riceuano quella humidità dalle acque, delle quali si alessano, e per ciò vogliano che siano megliori dette carni magre alesse, e le grasse arosto, e si accommoderanno come sotto si dirà.

Carni grasse in generale saran megliori e più sane arosto, e le magre in generale cucinate alesse.

Ruffalotti, e loro Cucina. Cap. XLVIII.

Ruffalotti saluatici arosto, e sottestati, ripieni, e senza riempitura.

LI Ruffalotti, cioè Porchetti saluatici si faranno arosto allo spedo intieri, e ripieni, con la Coratella delli sopradetti, tagliata doppo rifatta in pezzetti piccoli, con lardo battuto, con herbette buone, ouero con Barbaglia di Porco salata, con Prugne, Visciole secche, e Pera, o Mela in fette dentro, con spetie a bastanza, e finocchio forte, Vliue senz'ossi, & Agresta in grani al suo tempo, e si seruiranno caldi con diuerse salse fatte con Mosto cotto dentro, sopra, ouero con sugo di Melangole, e si potranno fare detti Porchetti sottestati ancora, con la sopradetta riempitura, e si potranno ponere di più diuersi Vccelletti, e fegatetti diuersi di Polli dentro, e si seruiranno caldi come sopra, e si potranno cucinare nelli sopradetti modi senza riempitura ancora, e si ser-

uiran-

diranno come li ripieni sopradetti.

Si potranno fare stufati, Appasticciati, & in brodo lardiero, in qual si voglia parte di detti Ruffalotti, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, che sopra al suo Capitolo ho detto dello stufato, Appasticciato, e Brodo lardiero del Caprio; e così si seruiranno ancora nell'istessi modi come sopra ho detto di quello, e si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che sotto si diranno del sopradetto Porco saluatico.

Ruffalotti in qual si uoglia parte di detti stufati, appasticciati, & in brodo lardiero.

Testa, Ceruella, Lingua, Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. XLIX.

LA Testa di Porco saluatico, si potrà fare alessa in vino, & acqua salpresa, e senza salprenderla ancora, doppo che sarà netta, e posta in Vaso, con Vino per metà di aceto, con poca acqua dentro, con rappe di finocchio forte, e saluia, ouero Rosmarino, con sale, e Pepe soppesto a bastanza dentro, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, con fiori, ouero altra verdura sopra.

Testa di porco siluestre alessa in vino, salpresa, e senza.

E si potrà fare detta Testa in Gelo, doppo che sarà netta come sopra, e cotta per metà, e spezzata, e cauatogli gl'ossi, e posta in Vaso con Vino bianco, e doppo cotta a bastanza, si ponerà aceto forte bianco contemperato con Zuccaro, ouero sugo di Limoncelli, e Melangole, pur contemperati con Zuccaro, ma che non resti molto dolce, nè tampoco assai brusco, accioche detto Gelo sia amabile, con cannella in canna a bastanza dentro, e se li daranno quelli colori che più saranno di gusto, e si seruirà in diuerse forme da per se, ouero con detta testa tagliata in fette sotto, e con diuerse altre sorti di carne Quadrupeda, e Volatile, doppo che si sarà passato per settaccio, ouero Calzetta.

Testa di porco saluatico in gelo, in diuerse forme.

E le Ceruella di detto Porco, benche non siano della perfettione di quelle di alcuni altri Animali Quadrupedi, perche si come spesso accade sogliano essere stantiue, e puzzolenti, quando però saranno fresche, e buone, si potranno doppo rifatte infarinare, e friggere, & indorarle ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare in frittelle ancora, si come delle Ceruella della Vitella Mongana, come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come le sopradette fritte.

Ceruella di porco saluatico indorate, e fritte & in fritelle.

E la lingua di detto Porco saluatico si potrà, sendo frescha, e buona, accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno della lingua di Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quella ancora, e nelle Pottaggierie di detta lingua si ponerà di più mosto cotto per metà di vino, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, e sarà buona intiera, e tagliata in pezzi per regalo di diuersi salami, e mortadelle, e si potrà salare detta lingua, e sfumare, qual sarà buona cotta in vino, seruita intiera, e tagliata in fette, e potrà seruire per regalo in diuerse Pottaggierie da grasso ancora.

Lingua di porco saluatico in tutte le viuande di quella della Mongana.

E il collo, e guancie, cioè Barbaglia di Porco saluatico, si potranno fa-

Collo, e barbaglia di porco saluatico, e lor cucina.

re stufate, in brodo lardiero, & Appasticciate, e nel resto delle viuande che si faranno del petto, e pancetta di Caprio, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle ancora, benche detto collo, e barbaglia, saranno in qual si voglia Viuanda megliori, e massime quando che saranno salprese, e si potranno salare, e saranno buone dette parti in diuerse Pottaggierie di Quadrupedi, e di Volatili, e cotte in compagnia di diuersi alessi, e la detta barbaglia sarà buona ancora in diuersi salami, e mortadelle, e per regalo di diuersi Pasticci, & anco tagliata in fette, e fritta con herbette buone, seruita calda con sugo di melangole sopra.

Petto, Spalle, e Pancetta di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. L.

Petto con l'altre parti di porco siluestre alesse.

IL petto, spalle, e pancetta di detto Porco siluestre, si potranno fare alesse, doppo che saranno state salprese per alcuni giorni, e ben lauate in acqua, e poi rilauate in acqua con vino, ouero aceto dentro, acciò restino più saporite dette carni, per rispetto dell'odore saluatico che hanno, e si seruiranno calde con diuersi sapori in tondi, e con verdura di herbette buone, ò fiori sopra, e freddi con spetie, e sugo di melangole di più sopra, quando però si seruiranno tagliate in fette, perche intiere basterà la verdura sopradetta solamente sopra.

Petto, spalle, e pancetta di porco saluatico, stufare in brodo lardiero, & appasticciate.

E si potranno detto petto, spalle, e pancetta fare stufate, & appasticciate, & in brodo lardiero, si come sopra ho detto del collo, e barbaglia di detto Porco, & in tutt' il resto delle Viuande che si faranno di detto collo, e barbaglia, e si seruiranno come quelle ancora, doppo che si saranno tenute nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, con saluia, ò lauro.

Petto, e spalle cō altre parti di porco saluatico ī diuerse bragiuole.

Et il detto petto, spalle, e pancetta di Cignale, si potranno fare in diuerse bragiuole, senza farle stare nell'Addobbo, ma si sbrufferanno con aceto forte, e si spoluerizzeranno con finocchio forte, ouero pepe soppesto, con sale, se però non saranno salprese detto petto con le altre parti, perche saranno più saporite, e megliori, e si seruiranno calde con salsa fatta con aceto forte con zuccaro cannella in canna, e garofani dentro, in vaso coperto, bollita a bastanza sopra, ouero con sugo di melangole.

Lonza, Lombi, e Cosciotti di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. LI.

Lonza di porco saluatico ī diuerse bragiuole, stufata, in brodo lardiero, & appasticciata.

LA Lonza di porco saluatico si potrà fare in bragiuole, sicome sopra ho detto del Petto, spalle, e pancetta di detto porco, e si seruiranno nell'istessi modi che sopra ho detto di quelle ancora, e si potrà fare stufata in brodo lardiero, & appasticciata si come sopra ho detto del collo,

e barbaglia di detto porco, e così si seruirà ancora, e si farà in guarmugia, con prugne, e visciole secche,& altri diuersi frutti dentro, con vino per metà di mosto cotto, & agresta chiara, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti regali, & ingredienti sopra, doppo che sarà salpresa, e fatta stare nell'addobbo a bastanza, eccetto che quando si farà in bragiuole, sicome sopra ho detto, basterà sbruffarla con aceto forte.

E si potrà fare detta lonza arosto allo spedo, senza salprenderla, nè meno farla stare nell'addobbo, doppo che sarà rifatta su la graticola, con cimette di rosmarino, e saluia dentro, con chiodetti di garofani, e si seruirà calda con salsa di mostocotto, & agresta, con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, bollita come la sopradetta salsa reale sopra, e si potrà seruire fredda, tagliata in fette, con pepe, e sugo di melangole sopra. Lōza di porco saluatico arosto allo spedo, seruita calda, e fredda.

E li lombi del sopradetto porco saluatico si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che ho detto della lonza del sopradetto porco, e si seruiranno nell'istessi modi di quella ancora, e si potranno fare in pasticcio di pezza intiera, & in bocconi, si come sopra ho detto, che si farà delli lōbi della vitella mongana, con l'istessi regali, & ingredienti, che in quelli si poneranno, e così si seruiranno ancora, sicome sopra al capitolo del Rognone, e lombi di Vitella ho detto, se bene che li sopradetti lombi di porco bisognerà salprenderli, e tenerli nell'addobbo a bastanza, e poi si seruiranno nelli sopradetti modi, doppo che si saranno ben lauati in acqua, e poi rilauati in acqua, e vino, ouero aceto, eccetto che quando saranno stati nell'addobbo, perche basterà solo che siano bene scolati, & asciutti dal detto addobbo: si laueranno solamente detti lombi, con tutte le altre parti di detto porco, quando che sarà tal carne fresca, ouero salipresa, acciò che sia più saporita, e che se li leui parte dell'odore del saluatico. Lōbi di porco saluatico in tutte le viuā de che si farāno della lō za di detto porco, & in diuersi pasticci, si come delli lombi della mōgana si faranno.

E li cosciotti del sopradetto Porco Cignale, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra ho detto, che si faranno di qualsiuoglia parte del detto porco, e si seruiranno ancora in tutti li sopradetti modi. Cosciotti di porco saluat. e lor cucina.

E si potranno salare, e sfumare li detti Cosciotti, e si cuoceranno in vino, ouero in aceto, & acqua, con saluia, ò rosmarino dentro, e si potranno cuocere in latte ancora, doppo cotti come sopra più che per metà, e scorticati dalla codica, e parti rancide, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, con fulignata sopra, ouero con diuersi fiori, e con gelo di chiara d'voua ancora, e saranno buoni tagliati in fette, e fritti con agresta in grani dentro, ouero con moscatello in grani, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e tagliati a datetti in diuerse frittate, e saranno buoni ancora in Torte, e Crostate all'Abruzzese tagliati in fette sottili, con loro ingredienti si come al suo luogo s'intenderà. Cosciotti salati di porco saluat. cotti in vino, ò latte, e fritti, tagliate in fette, & in frittate, e torte, e in crostate.

Co-

Coratella, Fegato, Testicoli, Sangue, e Peducci di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. L I I.

Coratella di porco saluatico in diuersi pottaggi.

LA Coratella di porco saluatico quando che sarà fresca, e che sia l'animale giouane, si farà in diuersi Pottaggietti, doppo che sarà perlessata, e tagliata in pezzetti minuti, e soffritta in buon destrutto, con cipollette tagliate minute dentro, ouero con Maggiorana, & altre herbette buone tagliate minute, e si seruirà calda con pepe, e sugo di melangole sopra, e doppo soffritta come sopra, e posta in vaso con brodo di carne, & agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra.

Fegato di porco saluatico, e sua cucina.

Et il fegato di detto Porco saluatico si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del fegato della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, purche detto fegato, non sia di Animale molto Vecchio, e che sia fresco, e nelle tomaselle che si faranno di detto fegato, si ponerà assungia a datetti dentro, perche farà megliore effetto che altro grasso, qual fegato sarà megliore che quello della sopradetta Vitella Mongana, mentre però che sarà di Porco giouane, e grasso.

Testicoli di porco saluat. e lor cucina.

E li testicoli di detto Porco saluatico, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delli testicoli di Agnello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora.

Sangue di porco saluatico, e sua cucina.

Et il sangue di Porco saluatico si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con assungia a datetti, e spetie, con passerina dentro, ouero con Zibibo senz'ossi, e con altre, e diuerse sorti di vue secche dentro ancora, e si seruiranno caldi, con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare sanguinacci ancora, con la sopradetta compositione delli sopradetti Migliacci, doppo che si saranno purgate in sale, & aceto, e ben nettate le sue budella, e si seruiranno caldi come li sopradetti Migliacci, doppo che si saranno riscaldati sù la graticola, ouero sottestati, nel forno ò fornello, o sotto il testo con bragie a fuoco lento, e sarà megliore detto sangue, che quello delli Porci domestici, e più sottile ancora, per il gran moto, che del continuo detti Animali fanno alla campagna, purche detto sangue si possi hauere, perche il più delle volte tali Animali sono presi in caccia in campagna, e non si può raccogliere.

Sangue di porco saluatico è megliore che quello delli porci domest.

Zampetti di porco saluat. in diuersi pottaggi, & in diuersi geli bisognando.

E li zampetti di detto Porco saluatico, non saranno della bontà di quelli delli Porci domestici, da seruirsene in diuerse viuande, e pottaggierie, & in diuersi geli, per rispetto dell'odore saluatico, ma volendoli però ad vn bisogno seruire, si faranno stare alquanto nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, con lauro, ò saluia, e nelle Pottaggierie si ponerà mosto cotto con parte di detto Addobbo dentro, doppo cotti alessi, e soffritti in buon grasso con cipollette tagliate minute,

te, ouero con herbette buone, con mentuccia dentro, con ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruiranno caldi, e ſi potranno doppo cotti come ſopra aleſſi, ſoffriggerli, in buon deſtrutto, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi con vn marinato bollito con aceto, zuccaro, e ſpetie a baſtanza dentro ſopra, ouero con parte di detto Addobbo, con moſto cotto, ouero zuccaro a baſtanza dentro, auuertendo ſempre che nel condimento, e compoſitioni di qual ſi voglia viuanda di ſimil carne, il bruſco ſia ſuperiore al dolce, per riſpetto dell'odore del ſaluatico, che in ſe ritiene, e ſi potranno detti zampetti fare in gelo con grugni, & orecchi del ſopradetto Porco, e ſi terrà l'ordine ſopradetto della ſua teſta ancora, ſi come al ſuo luogo ho detto.

Porco, e Porchetti domeſtici, e loro qualità. Cap. LIII.

IL Porco domeſtico, cioè la ſua carne è calda in primo grado, & humida nel fine del ſecondo, & il lattante ſarà più humido, e perciò ſi deuono fuggire queſti Animali, perche apportano molto danno, e la ſtagione delli Porci groſſi ſarà di Nouembre per tutto carneuale, e delli piccoli di Agoſto per tutto detto tempo, e li megliori ſaranno li Maſchi, e giouani, che ſiano alleuati in montagne, e luoghi di buon'aria, e la ſua carne è di gran nutrimento, diſpone il corpo, e prouoca l'orina, e ſarà contraria alli podagroſi, & a quelli che pateno dolori colici, & alli otioſi, perche tal carne è ſcrementoſa, & offenderà li Vecchi, e perſone che ſtudiano ancora: ſi vſerà ſalpreſa, perche ſarà megliore, e per la ſanità ancora, ma in poca quantità, e ſi accommoderà in più modi come ſotto ſi diranno & altri diuerſi ancora.

Porchette domeſtiche, e loro Cucina. Cap. LIV.

LE Porchette domeſtiche ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno delle Porchette ſaluatiche, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelle, e nelle riempiture di dette Porchette domeſtiche ſi poneranno di più tartuffoli, e prugnuoli, con carcioffi, o cardi teneri dentro, benche ſi potranno ponere diuerſi altri regali di più ancora.

Porchette domeſtiche s'accommoderãno come le ſaluatiche.

Teſta, Lingua, Ceruella, Collo, e Barbaglia di Porco domeſtico, e loro Cucina. Cap. LV.

LA teſta di Porco domeſtico ſi potrà fare aleſſa doppo che ſarà ben netta, e pelata, e ſi ſeruirà calda con verdura ſopra, e con Agliata, o altri ſapori in tondi, e ſi potrà fare ripiena con Voua sbattute con formaggio grattato, & herbette buone battute minute dentro, con le ceruella del detto Porco doppo rifatte, e tagliate minute, con ſpetie a baſtan-

Teſta di porco domeſtico aleſſa ſenza riempitura, e ripiena, e ſoſteſtata.

ſtan-

ſtanza, e ſi potrà fare aleſſa come ſopra con oſſi, e ſenz'oſſi dentro, e ſi ſeruirà come ſopra ancora, e ſi farà ſotteſtata, con la ſopradetta riempitura, con pera, e mela in fette dentro, con prugne, e viſciole ſecche, con ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà calda con detti regali di frutti ſopra.

Teſta di porco domeſt. ſalata, & aleſſa con altre carni, e ſenza ſalare per regalo di diuerſi ſalami, e mortadelle.

E ſi potrà ſalare detta teſta, e ſi farà aleſſa in compagnia di altre carni freſche, e ſi ſeruirà con dette carni, con verdura ſopra, e ſarà buona diſſalata per regalo di diuerſi ſalami, e mortadelle tagliata in pezzi, con carne magra delli coſciotti di detto porco battuta minuta con ſale, e ſpetie forte a baſtanza dentro, e ſi cuoceranno in vino, ouero in acqua, & aceto, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e quando che ſi ſeruiranno freddi ſi laſcieranno raffreddare nel vaſo a doue ſaranno cotti con il vino dentro, perche ſaranno megliori.

Teſta, e zampetti di porco domeſtico in gelo.

E ſi potrà detta teſta fare in gelo, con li zampetti del detto porco, nell'iſteſſi modi che ſi farà della teſta, e zampetti del Porco ſaluatico, ſicome ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quello ancora, e ſarà megliore aſſai, ſenza che il bruſco ſuperi il dolce nella compoſitione di detto gelo, per riſpetto che la teſta ſopradetta del Porco domeſtico non ritiene l'odore del ſaluatico.

Lingua di porco domeſt. in tutte le viuande che di q̃lla della vitella ſi faranno.

E la lingua del detto porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno della lingua della Vitella mongana, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà come quella ancora, e ſarà buona detta lingua in diuerſi ſalami, e mortadelle, ſi come la teſta del ſopradetto Porco, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di quelli ancora, e ſi potrà ſalare da per ſe, e ſtumare, e ſi ſeruirà doppo cotta in vino, calda, e fredda, intiera, e tagliata in fette, ſi come della lingua del Porco ſaluatico, e ſarà megliore in tutte le viuande che ſi faranno di detta lingua di Porco domeſtico, che quella del ſopradetto Cignale.

Ceruella di porco domeſtico in tutte le viuãde che ſi faranno di quelle di vitella.

E le ceruella di detto Porco domeſtico ſi potranno accommodare in tutte le Viuande che ſi faranno le ceruella della Vitella mongana, ſi come al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di quelle ancora, benche non ſaranno di tal bontà, perche quelle del ſopradetto Porco ſono aſſai più frigide, & humide, ſe bene vniuerſalmente tutte le ceruella delli Animali quadrupedi ſono di cattiuo nutrimento, ſi come al ſuo luogo ho detto, e perciò deuono eſſere ſempre ſeruite per antipaſto, perche doppo altri cibi offenderebbono maggiormente, e ſi conuertirebbono in cattiui humori, & inciterebbono il vomito, e le megliori da vſarſi ſaranno le Ceruella della ſopradetta Vitella, ma quelle di Capretto hanno il primo luogo, e poi quelle di Caſtrato, benche ſaranno aſſai megliori, e più ſane quelle delli volatili, ſi come al ſuo luogo meglio s'intenderà.

Ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili buone da magnare, ſi ſeruiranno ſempre per antipaſto.

Collo, e barb. del porco domeſt. in tutte le viuãde che del collo, e barbaglia del porco ſaluat.

Et il collo, e barbaglia di Porco domeſtico, ſi potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che ſi faranno del collo, e barbaglia di Porco ſaluatico, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e così ſi ſeruiranno ancora, e la ſopradetta barbaglia ſarà buona ſalata, in diuerſe pottaggierie

di al-

di altre carni fresche di Quadrupedi, e volatili, e per regalo di diuersi pasticci, e mortadelle, si come la sopradetta barbaglia del Porco saluatico, e sarà megliore assai più in qual si voglia viuanda ancora, & fritta con saluia, infarinata dentro, e si seruirà calda con fette di pane brustellite sotto, con zuccaro, e sugo di melangole sopra.

Petto, Pancetta, e Lonza di Porco domestico, e loro Cucina. Cap. LVI.

IL petto, e pancetta di Porco domestico con parte delle coste si potranno fare alesse, doppo che si saranno salprese, e si seruiranno calde con verdura di herbette, ò fiori sopra, con Agliata in tondi, o altri sapori, e si potranno fare in bragiuole dette parti, con pitartima, ouero finocchio forte, soppesto sopra, arosto sù la graticola, e si seruiranno calde con sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Petto, e pãcetta di porco domestico alesse, & in diuerse bragiuole, & arosto allo spedo.

E si potrà detto petto fare arosto allo spedo, inuolto in rete ò carta, con finocchio forte, o pepe soppesto dentro, con sale a bastanza, se però non sarà salpreso, e si seruirà caldo con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole.

E la pancetta del sopradetto Porco domestico sarà buona per condimento di diuerse minestre, & in diuersi Rauiuoli, con spoglia, cioè tordelli, & in diuerse Torte grasse, salata, e fresca ancora, e potrà seruire detta ventresca, cioè pancetta in diuersi altri condimenti, si come la sopradetta barbaglia, e tagliata in fette in diuerse pottaggierie di carni quadrupede, e volatili, e fritta con herbette buone dentro, si farà nel resto delle viuande che della sopradetta barbaglia si faranno.

Pancetta di porco domestico per cõdimẽto di diuerse viuande, & in tutte quelle che si farãno della barbaglia di detto porco.

E la lonza di detto Porco domestico si potrà fare arosto allo spedo, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, con sugo di melangole sopra, salpresa, e senza salprenderla ancora, e si potrà fare detta lonza in diuerse bragiuole arosto sù la graticola, e sottestate, nell'istessi modi che quelle del petto, e pancetta del sopradetto porco, e si seruiranno come quelle ancora.

Lonza di porco domest. arosto allo spedo & in diuerse bragiuole.

E quando la detta lonza sarà il Porco di mezzo tempo, e che non passerà li sei mesi, si farà arosto come sopra senza leuare il lardo, nè codica, con alcune ramette di saluia, e rosmarino dentro, con chiodetti di garofani; nell'istessi modi si potrà fare quella del Porco grosso ancora, e si seruiranno come sopra ho detto, e si potrà fare arosto intiero come la Porchetta sopradetta, e si seruirà nelli istessi modi di quella ancora, ma il detto Porco di sei mesi, e le sopradette carni saranno megliori, e più sane salprese, che in altra maniera cucinate.

Lonza di porco di sei mesi arosto sẽza leuare il lardo, & arostito intiero.

E quando che li deti Animali saranno di vn'anno, se li potrà leuare il lardo, qual sarà buono salato in diuersi condimenti, e Pottaggierie di diuerse sorti di carne di Animali Quadrupedi, e Volatili, & in diuersi pasticci, e per lardare diuersi arosti pur di Quadrupedi, e Volatili, e si potrà grattare

Lardo di porco d'vn'anno, salato, in diuersi cõdimẽti, da grasso.

tare con il coltello, doppo che sarà salato come sopra, e si terrà in acqua chiara per vna notte, qual verrà bianco, e dissalato, benche resti alquanto saporito, qual sarà buono per condimento di diuerse torte, e crostate, e di diuersi pasticci, e Pasticcetti sfogliati di diuersi piccadigli di carne, e sarà megliore assai più che lo strutto, ouero butiro, e sarà buono ancora in diuerse mineſtre, benche del detto lardo grattato sia stato da me detto alli suoi luoghi, a tal che molte poche viuande da grasso vi sono nelle quali il sopradetto Porco non vi dia vna grugnata dentro, eccetto quelle che si fanno per conualescenti.

Lombi, Cosciotti, Fegato, Sangue, e Peducci di Porco domestico, & Budello gentile, e loro Cucina. Cap. LVII.

Lõbi di porco domest. in tutte le viuãde di quelli del saluatico.

LI lombi di Porco domestico si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno li lombi del Porco saluatico, doppo che saranno salpresi, senza tenerli nell'Addobbo, perche non hanno l'odore del saluatico come quelli, e si potranno accommodare ancora in tutti li modi, e Viuande, che si faranno li lombi della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora.

Lòbi di porco domest. in diuersi salsiccioni.

E li detti lombi di Porco domestico saranno molto buoni in salsiccioni, con grugni, & orecchi di detto Porco, con sale, e spetie forte a bastanza dentro, si come vsano in diuersi luoghi di Lombardia, & a Nola in Regno di Napoli, quali doppo cotti in vino, o altro luogo, si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito.

Lõbi di porco domest. in sfilatelle all'Abruzzese.

E si potranno fare sfilatelle ancora di detti lombi, doppo tenuti in sale a bastanza, con pepe soppesto dentro, in pezza intiera, e posti in budella purgate, e nette, quali doppo cotte in vino, o altro luogo, saranno buone da sfilare per regalare diuersi salami attorno li piatti, e prosutti, e per farne piatto ancora con zuccaro, & acqua rosa sopra, e per copritura di capponi salpimentati, e saranno buone ancora tagliate in fette, si come le lingue salate di detto Porco, & intiere seruite calde, e fredde a beneplacito.

Cosciotti di porco domestico, in tutte le viuãde che si faranno di quelli del porco saluatico.

E li cosciotti del sopradetto Porco domestico, si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno li cosciotti del Porco saluatico, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e di più sarà buona la polpa delli detti cosciotti, con grugni, & orecchie del sopradetto Porco domestico, con la barbaglia, in diuersi salami, e mortadelle, si come vsano a Ferrara, e Bologna, & in altri luoghi di Lombardia, e se ne potranno fare diuersi salsiccioni, con odore d'Agli dentro, e senz'aglio, si come vsano a Fiorenza in Toscana, con sale, e spetiaria forte a bastanza dentro, e così diuerse salsiccie fine, come quelle di Lucca, e Modena, & altri diuersi luoghi d'Italia, e se ne faranno soppressate, si come

me quelle che vſano a Nola in Regno di Napoli, quali ſono buone cotte, e crude, ſi come li ſopradetti ſalſiccioni di Firenze ancora.

E li ſopradetti coſciotti ſalati, e sfumati, e maſſime li proſutti di montagna, quali ſaranno li megliori, ſi accommoderanno come ſopra ho detto delli coſciotti del ſopradetto Porco ſaluatico, e di più ſi potranno fare in Paſticcio in caſſa, doppo quaſi cotti in vino, o latte, con ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi, e ſaranno buoni detti proſutti tagliati in pezzi, ouero in fette, in diuerſe viuande da graſſo, ſi come ſopra ho detto del lardo, e barbaglia di detto Porco ancora.

Coſciotti di porco domeſt. in proſutti di montagna, ſeruiti come quelli del porco ſaluat. & ĩ paſticcio, & altre viuãde.

Et il fegato del ſopradetto Porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſopra al ſuo Capitolo ho detto del fegato della Vitella Mongana, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quello, ma nelle tomaſelle ſi ponerà l'aſſungia del detto Porco a datetti di più dentro, ſi come in quelle che ſi faranno del fegato di Porco ſaluatico, come ſopra al ſuo luogo ho detto, perche farà megliore effetto, che altro graſſo, dalla midolla di Vaccina in fuori, perche ſarà buoniſſima, & il fegato delli detti Porci domeſtici, e ſaluatici, ſaranno megliori, che il fegato della ſopradetta Vitella Mongana, ſi come al ſuo luogo ho detto.

Fegato di porco domeſt. in tutte le viuãde, che di q̃llo della vitella mõgana ſi faranno.

E la coratella, e polmone di detto Porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſopra ho detto della coratella, e polmone, del Porco ſaluatico, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quella ancora, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſarà megliore aſſai, perche non ha l'odore del ſaluatico.

Coratella di porco domeſtico, in tutte le viuãde che di quella del porco ſaluat. ſi faranno.

Et il ſangue del ſopradetto Porco domeſtico ſi accommoderà in tutti li modi che ſi farà quello della Vitella Mongana, e così ſi ſeruirà ancora, benche detto ſangue ritenga le qualità di detto Porco, niente dimeno ſarà megliore aſſai, e ſimilmente quello del ſaluatico, ma poche volte ſi puole raccogliere, ſi come al ſuo Capitolo ho detto, e ſi potrà ponere latte, tanto nelli migliacci alla Fiorentina, quanto nelli ſanguinacci ancora, e doppo cotti, e ſotteſtati, ſi ſeruiranno caldi con zuccaro, e ſugo di melangole ſopra.

Sãgue di porco domeſtico e ſua cucina.

E li peducci di Porco domeſtico ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno delli zampetti di Porco ſaluatico, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelli ancora, dã tenerli nell'Addobbo in fuori, perche non hanno odore di ſaluatico come quelli.

Zampetti di porco domeſtico, accõmodati in tutti i modi di quelli del ſaluat.

Il budel gentile di detto porco, cioè induglia, doppo che ſarà netto, e ſtato in ſale a baſtanza, e sfumato, ſarà buono aroſto sù la graticola, e ſi ſeruirà caldo con croſtini di pane ſotto, e ſugo di melangole ſopra, e ſi potrà fare ripieno come quello della vitella mongana, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quello ancora, però quando che detto budello ſarà freſco, e netto, & ſalpreſo ſolamente.

Budel gentile di porco domeſt. cioè Induglia ſalato aroſto, e ripieno, cõ quello della mõgana.

Porco Spinoſo, e ſue qualità, o Cucina. Cap. LVIII.

IL Porco ſpinoſo ſarà buono nelli tempi freddi, & all'hora ſarà la ſua ſtagione; la ſua carne è viſcoſa, e dura da digerire, & è fredda in primo grado: mangiata darà gran nutrimento, e maſſime a quelli che faticano gli darà forza, riſueglia l'appetito, e ſarà buona per le donne grauide, che non le laſcia ſconciare, e per li Hidropici, e per la renella, e ſarà contraria alli flemmatici, e malinconici, ma cucinata con aromati perderà gran parte della ſua malignità, e ſi accommoderà come ſotto ſi dirà.

Porco ſpinoſo, qualſiuogli parte di lui, ſtufato, in brodo lardiero, e appaſticciato.

Il Porco ſpinoſo pur che ſia frollo a baſtanza, e qualſiuoglia parte di lui, ſi potrà fare ſtufato, in brodo lardiero, & appaſticciato, ma prima biſognerà rifarlo sù la graticola, e ſi ſbrufferà con aceto forte, e ſi potrà tenere nell'addobbo ancora, come la carne del Porco ſaluatico, ſi come al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ponerà in vaſo, con herbette buone battute minute, con lardo, ouero ventreſca, ò barbaglia di porco ſalata in fette, con prugne, pignuoli, e paſſerina, dentro, con pera, ò mela in fette, e ſpetie a baſtanza, & altri diuerſi frutti ancora, e quando che ſarà cotto per metà, ſi ponerà vino per metà di moſto cotto, con agreſta dentro, e nello ſtufato ſi aggiungerà brodo di carne di più che nel ſopradetto appaſticciato, e ſi ſeruiranno calde dette pottaggierie, con li ſopradetti regali ſopra.

Porco ſpinoſo in qualſiuoglia parte ſoffritto, e ſpezzato, in diuerſi pottaggi.

E ſi potranno ſoffriggere le parti dinanzi, & anco qual ſi voglia parte di detto ſpinoſo, purche ſia frollo a baſtanza, e perleſſato in acqua con aceto, e ſale a baſtanza dentro, & ſpezzato in pezzi piccoli in buono ſtrutto, con herbette buone, e ſpigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e ſi ſeruirà caldo con ſale, pepe, & agreſta ſopra, e ſi potrà ponere in vaſo doppo ſoffritto come ſopra, con moſto cotto, & agreſta in grani dentro, con ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, e ſi potranno ponere tutti li regali, & ingredienti dello ſtufato, & appaſticciato del ſopradetto Porco ſpinoſo, ſenza ponerui nè agli, nè cipolle, doppo ſoffritto come ſopra con herbette buone ſolamente, e ſi ſeruirà come le ſopradette pottaggierie.

Porco ſpinoſo arroſto li quarti di dietro, al lo ſpedo.

E ſi potranno fare aroſto allo ſpedo li quarti di dietro di detto Porco ſpinoſo, partiti per metà fino al rognone, & intieri, ma che ſia frollo a baſtanza, qual ſi ſbrufferà con aceto forte, e ſi farà rifare sù la Graticola, e ſi larderanno le parti più magre con lardelli di lardo, con chiodetti di garofani, ſaluia, e roſmarino dentro, e ſi ſeruirà con ſalſa baſtarda fatta con mele, contemperato con aceto, e vino bianco bollito con cannella in canna dentro, ouero ſi ponerà zuccaro in cambio del detto mele, e ſi farà che il bruſco ſia ſuperiore al dolce, riſpetto all'odore, che tal carne tiene del ſaluatico ſopra, ò ſugo di melangole, e limoncelli.

Porco ſpinoſo aroſto allo ſpedo, e ripieno.

E ſi potrà fare detto Porco ſpinoſo aroſto allo ſpedo, intiero, e ripieno, con la coratella del detto battuta in pezzetti piccoli, benche poco buona,

con

con fegatetti, e maconi di polli, finocchio forte, vliue senz'ossi, con castagne secche doppo rinuenute in acqua calda a bastanza dentro, con barbaglia di porco in fette, e spetie a bastanza, con prugne, e visciole secche, e si seruirà caldo con salsa di mosto cotto, & aceto contemperato con zuccaro, e cannella dentro bollita a bastanza sopra.

E si potrà fare arosto come sopra detto porco, senza riempitura ancora, ma vorrà esser giouane, perche sarà megliore che il porco grosso, senza lardarlo, ma si pergotterà con lardo, ò altro grasso, e si seruirà come il sopradetto ripieno, e la coratella di questi animali non hauerà altro di buono che il fegato, ma quando però sarà fresca, qual fegato si potrà friggere, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. Porco spinoso arosto allo spedo senza riēpitura, & il fegato di detto fritto.

E li Cosciotti di detto Porco spinoso si faranno in pasticcio, quando che saranno frolli a bastanza, doppo che saranno stati nell'addobbo, con presutto, ò ventresca di porco in fette dentro, con spetie a bastanza, e si faranno rifare sù la graticola, ouero in Teiella, e si larderanno, e si seruiranno caldi, ò freddi a beneplacito, e con diuersi altri regali di più dentro ancora. Cosciotti di spinoso in pasticcio.

Lepre, e Lepratti, e loro qualità. Cap. LIX.

LA Lepre ha la carne secca in secondo grado, e calda nel principio del primo grado, e quelle che saranno prese in caccia saranno le megliori, e le giouane, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto carneuale, e delli lepratti di Giugno, per tutto detto tempo, la sua carne fa smagrire li grassi, e fa buon colore, ma sarà dura a digerire, e dà poco nutrimento, e genera grosso sangue, sarà contraria alli sanguigni, & a quelli che molto faticano, perche riscalda assai, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si intenderanno, la maggior parte.

Lepre, e Lepratti, e loro Cucina. Cap. LX.

LI Lepratti si faranno arosto allo spedo, intieri, e ripieni con la riempitura del sopradetto Porco spinoso, cō pera, e mela di più dentro, in fette & agresta in grani, doppo che si saranno scorticati, e rifatti sù la graticola, e sbruffati con aceto forte, e lardati minuti, e si seruiranno caldi con salsa di mosto cotto, & agresta sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno fare arosto senza riempitura ancora, e si seruiranno come sopra. Lepratti arosto ripieni, e senza riempitura.

E si potranno doppo cotti arosto senza riempitura, come sopra, spezzare in pezzi piccoli, e si poneranno in vaso con brodo grasso, & aceto forte, ouero agresta, con spetie a bastanza, & Oglio di Vliua dentro, e fare stufare sù le bragie a fuoco lento, riuoltandoli spesso, e si seruirà tal viuanda calda, con detti ingredienti sopra, e sarà in guisado alla Spagnuo- Lepratti in guisado alla Spagnuola doppo cotti arosto, & in tutte le viuāde che si farāno della lepre.

la,

la, con acite dentro, e si potranno fare detti Lepratti, in tutti li modi, e viuande che sotto si diranno della Lepre ancora.

Lepre alessa, cõ papardelle alla Romana sopra, ouero vn sapore.

E la Lepre grossa si farà alessa con prosutto, o barbaglia di Porco dentro, intiera ò in qual si voglia parte di detta, purche sia a bastanza frolla, e si seruirà calda con papardelle cotte nel brodo di detta Lepre, con formaggio grattato, e cannella sopra, ouero con vn sapore di mandole attorrate, e peste con poluere di Mostacciuoli fini dentro, stemperato con agresta, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, benche sarà viuanda vn poco antica.

Lepre spezzata, e fritta in diuersi pottaggi, & in guarmugia.

E si potrà fare in diuersi pottaggi, doppo che sarà perlessata, ouero rifatta sù la graticola, in qual si voglia parte di detta Lepre, e spezzata in pezzeti, e si friggerà con spigoletti d'agli ammaccati dentro in buono strutto, con herbette buone battute minute, e spetie a bastanza, ouero con cipollette tagliate minute, e si seruirà calda con sugo di melangole sopra, con sale a bastanza, e si potrà ponere in vaso doppo soffritta come sopra, con mosto cotto per metà di vino bianco, con agresta dentro, con frutti secchi, & spetie a bastanza, e si seruirà calda, con detti regali sopra, e sarà viuanda alla Lucchese detta in Guarmugia.

Lepre stufata appasticciata & ĩ brodo lardiero, sicome il porco spinoso.

E si potrà fare qual si voglia parte di detta Lepre, purche sia a bastanza frolla, stufata, & appasticciata, & in brodo lardiero, nell'istessi modi che si farà il Porco spinoso, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora.

Lepre intiera arosto, ripiena, e senza riẽpitura, e li quarti di dietro ancora, & in Gigotte alla Spagnuola

E si potrà fare arosto allo spedo intiera, e ripiena con la riempitura delli sopradetti Lepratti, con pera, e mela, in fette di più dentro, e senza riempitura, doppo che sarà scorticata, e frolla a bastanza, e rifatta sù la graticola, & lardata minuta con lardo, e con chiodetti di garofani dentro, e si seruirà calda con salsa reale, e cappari di Genoua sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno fare li quarti di dietro arosto come sopra, e così si seruiranno ancora, e si potrà fare in Xigotte alla Spagnuola doppo cotta arosto come sopra, si come del cosciotto della Vitella Mongana, nell'istessi modi che sopra al suo Capitolo ho detto di quello, ma la detta Lepre si lascierà cuocere arosto intieramente, e delle parti di fuori se ne faranno fette sottili, e della polpa il piccadiglio, qual basterà solo à riscaldarlo sopra scalda viuande, o altro luogo in piatto d'argento, o altro vaso, e si seruirà calda, come quello della sopradetta Vitella.

Lepre in pasticcio intiera e li quarti di dietro.

E si potrà detta Lepre fare in pasticcio intiera, e li quarti di dietro solamente quando che sarà frolla, e scorticata, e netta, si farà rifare sù la graticola, e si sbrufferà con aceto forte per rispetto dell'odore del saluatico, e perche la rende più saporita ancora, e si larderà minuta, con spetie a bastanza, e fette di barbaglia di Porco salata, ouero ventresca dentro, e si seruirà detto pasticcio caldo, e freddo a beneplacito.

Co-

Coniglio, e Coniglietti detti in Spagna Gasapos, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXI.

IL Coniglio è freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo, e la sua carne sarà meno secca della Leprina, e sarà di megliore nutrimento, & è più bianca, e più facile alla digestione; li megliori saranno li grassi, e giouani, & alleuati alla campagna, e la stagione delli Conigli sarà d'ogni tempo, ma delli Coniglietti, cioè Gasapos sarà di primauera, quali in Ispagna sono stimati molto, con tutto che ve ne siano in gran quantità, benche in Madrid se ne trouano tutto l'anno, e la loro carne conforta lo stomaco, e consuma le humidità superflue, e le flemme, e l'inuerno sarà megliore, e sarà contraria alli malinconici, & alli Vecchi decrepiti, ma nelli tempi caldi, perche sono all'hora di grosso nutrimento, e si accommoderanno in diuersi modi.

Li Conigli si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Lepre, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detta Lepre ancora, e così li Coniglietti piccoli detti Gasapos pure si accommoderanno come la sopradetta Lepre, e si seruiranno ancora come quella, e come li Lepratti, e nell'istessi modi di quelli si seruiranno ancora con l'istessi regali & ingredienti che si poneranno in qual si voglia viuanda delli sopradetti.

Conigli, e coniglietti in tutte le viuāde che della lepre, si faranno, e delli lepratti.

Porchetto, cioè Coniglio d'India, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXII.

IL Porchetto d'India, cioè Coniglio è freddo in primo grado, e secco nel secondo, e la sua carne sarà men buona di quella delli Conigli, perche participa più del frigido, che del secco, per rispetto che ha il pelo, che tira assai al Porcino, e la sua stagione sarà quando che quella delli detti Conigli, e participerà delle sue qualità ancora, e si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Lepre, e Lepratti, e del Coniglio, e Coniglietti, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruirà come quelli ancora.

Porchetto d'India in tutte le viuāde che della lepre, e lepretti, conigli, e conigliet ti si faranno.

Porchetto Riccio, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXIII.

IL Porchetto riccio, ha carne fredda in primo grado, & humida nel secondo, & è viscosa, e dura da digerire, e la sua stagione sarà d'Agosto per tutto l'Autunno, per rispetto che mangia il grano più che altro cibo, e però in tale stagione, sarà più grasso che di altro tempo, ma sarà contrario alli malinconici, e decrepiti, e per ciò se ne vserà in poca quantità, perche non è molto buono cibo, e la sua carne sarà megliore arosto,

one-

ouero sottestata, che in altra maniera cucinata, e massime quando che sarà detto Animale grasso, e conferirà allo stomaco, perche lo conforta, e moue l'orina, e solue il ventre, e sarà vtile alle reni, e si accommoderà come sotto.

Porchetto riccio in tutte le pottaggierie che del porco spinoso si faranno, & arosto, e sottestato.

Il Porchetto riccio si accommoderà in tutte le pottaggierie che si faranno del Porco spinoso grosso, si come sopra al suo Capitolo ho detto, benche detto porchetto riccio non hauerà tanto l'odore del saluatico, e perciò non occorrerà tenerlo nell'addobbo quanto detto Spinoso, e si seruirà in tutti li modi di quello, con l'istessi ingredienti, intiero, & in pezzi, e si potra fare ripieno come detto Porco spinoso ancora, & arosto, ouero sottestato, quali saranno li megliori modi cucinato, e più sano ancora.

Ghiro, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

LA carne del Ghiro è calda, e secca, nutrisce assai, e sarà di buon gusto, & vtile alli paralitici, e gioua à quelli che pateno la fame canina per la loro grassezza, ma quando detti animaletti sono molto grassi, offendono lo stomaco, e leuano l'appetito, se bene che li megliori saranno li grassi, e la loro stagione sarà nell'Autunno per tutto Febraro, e li magri saranno di più grosso nutrimento, e più duri da digerire ancora, e generano humore malinconico, e si accommoderanno in diuersi modi.

Ghiro arosto allo spedo, e sottestato, ripieno, e senza riempitura.

Il Ghiro si farà arosto allo spedo doppo che sarà pelato, e netto, senza riempitura, e ripieno, con piccadiglio di carne, con fegatetti, e testicoletti di polli, e ventresca, ò barbaglia di porco salata in fette, con mela, e pera in pezzetti dentro, con herbette buone tagliate minute, e spetie a bastanza, & agresta in grani, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potra fare sottestato ancora, con la sopradetta riempitura, e si seruirà caldo come sopra.

Ghiro fritto, & in diuersi pottaggietti.

E si potrà detto Ghiro friggere in destrutto, doppo che sarà pelato, e netto, e poi perlessato, ouero rifatto sù la graticola, con herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. E si potrà fare in diuersi altri pottaggietti ancora doppo che sarà netto come sopra; ma per la loro grassezza tali animaletti saranno megliori arosto, ouero sottestati, ò fritti, che in altra maniera accommodati, e saranno più vtili per la sanità ancora.

Gatto Pardo, Volpe, Camello, & Orso, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXV.

IL Gatto Pardo saluatico sarà dell'istesse qualità che sono le Lepre, e Conigli, perche la sua carne è bianca, & è molto simile a quella delli detti Conigli, benche Rasis dice che è calda, e molle, nientedimeno si

man-

mangia in Piamonte, e Francia, & in Ispagna, & anco da Grisoni, e sarà grande come vna Volpe, & alcuni più grandi ancora, e tale Animale habita in gran boschi, e campagne inhabitate, doue che si và cibando di altre saluaticine di quadrupedi, e di volatili, come Anatre, & altri simili vccelli, si come effettiuamente ho veduto, e se tale Animale non leuasse tal nome, molto più si potria lodare la sua carne, perche è molto saporita, e buona, e le parti dinanzi doppo che saranno scorticate, e nette, si potranno perlessare, ouero rifare sù la Graticola, e spezzate in pezzetti piccoli, con herbette buone, e spigoletti d'agli ammaccati dentro, e fritte in buono strutto, o altro grasso, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno dette parti soffriggere con cipollette tagliate minute dentro ancora, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare arosto allo spedo, e sù la graticola, doppo rifatte, e sbruffate con aceto forte, & lardate con alcuni lardelli di lardo, con chiodetti di garofani dentro, e si seruiranno calde con salsa di mosto cotto, con agresta dentro bollita con cannella in canna a bastanza sopra, e li quarti di dietro si potranno fare arosto allo spedo doppo che saranno scorticati, e netti, si rifaranno sù la graticola, e si sbrufferanno con aceto come sopra, e si larderanno, se bene che siano grassi, ma rispetto all'odore del saluatico, benche poco ne ritengano, e si seruiranno caldi come sopra, e con altre diuerse salse ancora, ouero con sugo di melangole sopra.

Gatto pardo, spezzato, e fritto, & arosto allo spedo e sù la graticola.

E vi sono le Volpi, quali da alcuni buoni stomachi sono state mangiate, doppo hauerle fatte stare alquanto tempo sotto la terra, & al sereno, acciò che perdino parte del loro pessimo odore, e poi se le sono cucinate a lor modo, se bene che dalli Vandali, e Sarmati siano state mangiate, e da Beoti sono state stimate come le carni Leprine, da noi, e nell'Autunno saranno più grasse che di altra stagione, perche mangiano le* voue, ma questi tali sono di molto buono stomaco, si come alcuni altri ancora, che hanno trattato della carne dell'Orso, qual sarà dell'istesse qualità, che la carne Bufalina, se bene che sarà più viscosa, e dura, ma volendola ad vn bisogno, ò curiosità cucinare alcune parti di detto Animale, si potranno accommodare li cosciotti di dietro, e quelli dinanzi ancora, essendo però di Animale giouane, ma bisognerà tenerli a bastanza nell'Addobbo, con molti aromati dentro, con saluia, e lauro, per rispetto del cattiuo odore che tiene del saluatico, quali parti si potranno accommodare in diuerse pottaggierie, con mosto cotto, e vino, con agresta dentro, con spetie a bastanza, e si potranno fare arosto allo spedo e su la graticola, doppo lardati con lardelli di lardo inuolti nella spetie, e si seruiranno con diuerse salse sopra.

Volpe cucinate, e mangiate da alcuni buoni stomachi.

** Vue*

Qualità della carne dell'Orso.

Carne d'Orso in diuerse pottaggierie, & arosto allo spedo, e sù la graticola.

E del Camello alcuni hanno detto delle sue qualità, e della sua carne, e di diuersi altri Animali ancora, non perche tal carne sia buona, nè meno recipiente da mangiare, eccetto che da portare cariche, ma perche ritiene alcune qualità, quali saranno al nostro proposito, poiche alcuni hanno

Qualità del Camello, quale è buono solo per portar cariche.

detto che questo Animale sia di complessione calda, e secca, & il latte delle femine sia incisiuo delli grossi humori, e che la sua carne non ha in se nessuna bontà, solo che questi Animali sono così sociabili, si come veramente deue essere il buon conuitato, il quale deue essere amico della compagnia come detti Animali, perche nel conuitare non pare che conuenga la solitudine, anzi che si ricerca la compagnia, e conuersatione, si come si vede in detti Animali, perche quando che vanno pascolando, se alcuno di loro fusse che non mangiasse, per molti che fussero, tutti resteriano di mangiare, e così deue fare il conuitato, mentre che si ritroua a qualche conuito, e che per modestia, ò indispositione non mangiasse, hauendo però cibo di suo gusto, saria molto meglio che non vi andasse, perche nelle conuersationi bisogna andare imitando gli altri, e non bisogna fare da madonna honesta, se già vno non fusse indisposto, nel che bisogneria fare, come in detti animali, che essendouene alcuno indisposto, e che non mangia, si leua subito dal commertio delli altri, accioche tutti non restino senza mangiare, e non s'infermino: vi sono alcune altre qualità, pure a nostro proposito, cioè che detto animale quando si vuole caricare, si pone a giacere con le ginocchia in terra, e quando che si sente a bastanza carico, subito si leua in piedi, si come è suo instinto naturale, e così douerà fare il conuitato ad imitatione di detto animale, che quando si sentirà a bastanza carico di cibi, non si caricherà di più, e si pōgano ancora questi animali in diuerse maniere, o con carica, o senza carica a giacere, ouero in piedi sù per le mense in occasione di conuiti, fatti cō diuerse sorti di paste di zuccaro, ouer di marzapane, & altre paste ordinarie, a fin ch'ogn'vno si possa valere delle dette sue qualità, senza tante altre, quali lascio a parte.

Camello amico della compagnia.

Conualescenti nō deuono interuenire a' Conuiti.

Camello si pone a giacere in terra quādo si carica, e come sarà a bastanza carico si leua in piedi.

Conuitato come sarà a bastanza carico di cibi lascierà il mãgiare.

Auuertimenti nelle Carni Quadrupedi, e Volatili. Cap. LXVI.

Qualità di tutte le sorti di carne buone da mangiare.

TVtte le sorti di carne in generale di animali quadrupedi, e volatili, quelle però che sono buone, e recipienti da mangiare; nutriscano più che ogni altro cibo, perche ingrassano, e danno forza, e sono calde, & humide, e di gran nutrimento, e quelle che saranno ben digeste, si trasmuteranno più facilmente in buon sangue, hauendo però sempre riguardo alle complessioni, e qualità delle persone, e che detti animali siano nutriti di buoni pascoli, ma in luoghi di buon' aria, come in colline, o montagne, e non in stagni, o paludi, accioche non participassero delle qualità dell' Oche, & Anatre, e le megliori nelle quadrupedi, saranno le carni di Vitella, e di Capretto nelle domestiche, benche vniuersalmente le saluatiche saranno le megliori, e nelli volatili li capponi, e galline, Fagiani, e Perdice, & altri diuersi simili, quali carni conferiranno a quelli che poco faticano, e le carni di quadrupedi grossi, come di Boue, e di Vaccina conferiranno a quelli che faranno assai essercitio.

Teste

Teste delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXVII.

LE teste delli animali quadrupedi, e Volatili, buone da mangiare, saranno di gran nutrimento, ma vsandole molto, offendono, e sono dure da digerire, soluano il corpo, e prouocano l'orina, & le megliori nelli quadrupedi saranno quelle di Capretto, e di Vitella lattante, e nelli volatili, il collo, e testa delli Capponi, e Galline, & alcuni dicano che solo il collo dell'Oche, & altri vogliano che la testa, e collo delli Piccioni domestici siano buoni per li conualescenti, perche hanno meno di superfluità, ma saranno tutti duri da digerire, e la testa, e collo delli piccioni saluatici saranno più calde, che quelle delli domestici, e perciò non saranno buone per conualescenti, perche infiammano assai.

Occhi delli Animali Quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXVIII.

CIrca alli occhi delli animali quadrupedi, però di quelli che saranno buoni da mangiare, sono viscosi per la loro grassezza, ma saranno facili alla digestione, purche siano cucinati con aromati dentro, perche altrimenti saranno più duri, e li megliori saranno di Capretto, Vitella mongana, e Campareccia.

Lingue delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXIX.

VI sono le lingue delli animali quadrupedi, e volatili dico però quelle, che saranno buone da cucinare, quali saranno di buon nutrimento, e di mediocre digestione, perche sono temperate in tutte le loro qualità, ma queste ancora vorranno essere cucinate con molte spetie dentro, & le megliori saranno quelle di Vitella, e Capretto, e di Porco, e nelli volatili, quelle di Anatre, e di Germani.

Ceruella delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXX.

LE ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili, però quelle che saranno buone da mangiare sono frigide, & humide, e viscose, e saranno di grosso nutrimento, e perciò se ne deuono vsare poche volte, & in poca quantità, mangiate auanti il pasto, perche doppo altri cibi li farebbono corrompere, e li conuertirebbono in putredine, benche cucinate con herbette buone, e spetie dentro, se li leuano al-

cune superfluità, & le megliori saranno quelle delli volatili, come di Perdice, Galline, e Capponi, & altre simili, e nelli quadrupedi, quelle di Capretto, e di Mongana hanno il primo luogo.

Colli delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. L X X I.

IN generale tutti li colli delli animali quadrupedi, e volatili, si intende però di quelli che sono buoni da mangiare, sono duri alla digestione, e participeranno delle qualità delli animali, se bene che alcuni hanno detto, che nel mangiare delle carni si doueria hauere riguardo a tutte le estremità delli animali, come al capo, collo, e coda, perche sono parti tutte di cattiui humori, e di mala digestione, nè da nissuno sono lodate per sanità, siche questi ancora cucinati con aromati dentro se li leuano alcune malignità, e li megliori nelli quadrupedi saranno di vitella mongana, e di Castrato, e nelli volatili, quelli delli Capponi, Galline, Piccioni, & Oche saranno li megliori, perche haueranno meno di superfluità.

Zinne delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. L X X I I.

LE Zinne delli animali quadrupedi, dico quelle che sono buone da mangiare, vogliano essere cucinate fresche subito morto l'animale, e massime quando che haueranno il latte dentro, saranno humide, e vanno declinando al frigido, doue che vsandole, bisognerà fare essercitio, perche come saranno ben digeste, genereranno buon sangue, e saranno di buon nutrimento, e quando saranno senza il latte dentro, saranno fredde, e secche, per la loro neruosità, e perciò saranno viscose, e più dure da digerire; & le megliori saranno quelle di Vaccina, Campareccia, Bufala, e Scrofa, pur che detti animali siano grassi, e non molto vecchi.

Fegati delli Animali quadrupedi, e volatili, e lor qualità. Cap. L X X I I I.

LI fegati delli animali quadrupedi, e volatili buoni da cucinare, sono di complessione calda, & humida, e per ciò sarà bene vsarli rare volte, perche sono duri alla digestione, ma cucinati, e seruiti caldi con aromati dentro, saranno di gran nutrimento, e faranno buon sangue; & li megliori nelli quadrupedi saranno quelli di Capretto, Mongana, Porco, Lepre, e Capriuola, qual non ha fele come a suo luogo ho detto, e nelli volatili quelli di Cappone, Galline impastate, Oche, & Anatre grasse, e molti altri ancora ve ne sono, quali lascio a parte di nominarli, benche saranno assai megliori di quelli delli quadrupedi, ma li detti fegati tutti par-

participeranno delle qualità che saranno li animali, tanto quelli delli quadrupedi, quanto quelli delli volatili.

Polmone, Coratella, Milza, e Sangue delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXIV.

IL Polmone di tutti li animali quadrupedi buono da mangiare, sarà di più facile digestione che del fegato, ma sarà frigido, e contrario alli flemmatici, e sarà di poco nutrimento, il megliore sarà quello di Porco, Mongana, e Capretto, e di diversi altri animali ancora, pur che siano giouani, e grassi, e si seruirà con herbette buone, e spetie a bastanza dentro.

Et il cuore delli detti animali quadrupedi è frigido, e secco, perche è neruoso, benche sia facile alla digestione, e come sarà ben digerito, sarà di buon nutrimento, se bene che sarà cibo più da lasciarlo che altrimente, ma volendolo, si seruirà con aromati questo ancora, e che sia di animale giouane, perche sarà megliore.

E la milza delli detti animali quadrupedi buona da mangiare, gusterà a diuersi, benche sia difficile da digerire, & è cibo da suogliati, perche genera cattiuo sangue, e molto meglio sarà il lasciarla, che vsarla, ma volendola, si piglierà quella di animali giouani, e grassi, qual sarà la megliore, come di Porco, & altri simili animali, cucinata con spetie a bastanza, & herbette buone, con grasso a bastanza dentro.

Et il sangue di detti animali quadrupedi, qual sia buono da mangiare, participerà delle qualità delli detti animali, e sarà di grosso nutrimento, e difficile da digerire, & il megliore sarà quello delli animali saluatici, perche ritira alquanto più al secco, & è più sottile di quello delli domestici, rispetto al continuo moto, che detti animali fanno alla Campagna, si come sopra al suo luogo ho detto.

Trippe delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXV.

LE Trippe di tutti li animali quadrupedi buone da mangiare, conferiranno a persone che molto faticano, e quelli di gran complessione, perche sono dure alla digestione, e massime quelle di animali grassi, poiche sono frigide, e secche in secondo grado, & le megliori saranno quelle di Vitella, Capretto, e vaccina giouane, e si faranno cuocere senza sale dentro, perche si condiranno dopo cotte con sale, pepe, e formaggio grattato, con menta sopra, senza ponerui mai zuccaro, si come al suo luogo ho detto.

Schiena, e Rognoni delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVI.

LA ſchiena di tutti li Animali quadrupedi, purche ſiano buoni da mangiare, participerà delle qualità delli animali, delli quali ſarà, & è dura alla digeſtione; & la megliore ſarà quella delli Capretti, Lepratti, Conigli, Caprioletti, Vitella mongana, e Porchetti, ſenza molte di diuerſi altri animali, quali laſſo a parte di nominarle, pur che ſiano giouani.

Et il Rognone di tutti li detti animali quadrupedi, buono da cucinare, ſarà veramente recettacolo di tutti li cattiui humori, e ſuperfluità acquoſe, che eſcano dal ſangue delli detti animali, doue che ſara di poco nutrimento, e difficile da digerire, ſe bene che non ſarà cibo da vſarſi, poiche è cattiuo al guſto ancora, il megliore ſarà quello di Vitella, Porco, e Capretto.

Teſticoli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. Cap. LXXVII.

LI Teſticoli di tutti li animali quadrupedi, e volatili, eſſendo buoni da mangiare, ſaranno di ſoſtanza calda, & humida per fino al ſecondo grado, e ſaranno difficili da digerire quelli delli animali graſſi, ma più quelli delli magri, e vecchi, ſe bene che ſiano di gran nutrimento, mentre però che ſaranno ben digeſti, & li megliori ſaranno quelli delli volatili, e di buoniſſimo nutrimento, in particolare quelli delli Galli graſſi, e delli Pollaſtri, li quali tutti in generale fanno moltiplicare il coito, eſſendo però di animali giouani, e graſſi, ma ſaranno contrarij alli flemmatici, e decrepiti, e li megliori modi da cucinarli ſono queſti, cioè fritti, & aroſto, ſeruiti come al ſuo luogo ho detto.

Ali delli Volatili, e Piedi delli Quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVIII.

LE ali di tutti li volatili, che ſono buoni da mangiare ſono di buoniſſimo nutrimento, perche non hanno ſuperfluità alcuna, poiche per il continuo moto diſcacciano ogni ſuperfluità, che potrebbono hauere, benche ſiano in tutte le carni dell'animali, & le megliori ſaranno quelle di Capponi, Galline, & Oche, & altri ſimili vccelli.

E li piedi di tutti li animali delli quadrupedi, dico di quelli che ſaranno buoni da mangiare, ſaranno freddi, e ſecchi per la loro neruoſità, e viſcoſi, & li megliori ſaranno di Vitella Mongana, e di Caſtrato, però quelli d'auanti all'animale, perche faticano più, e ſaranno di minor ſuperfluità, e più facili alla digeſtione, e ſaranno di mediocre nutrimento, e giouano

alli

alli colerici, e saranno contrarij alli vecchi podagrosi, & a quelli che patetio dolori colici, ma cotti assai, e tenuti nell'Addobbo di aceto forte, con spetie dentro, se li leuerà gran parte della loro crudità, e si seruiranno come sopra alli loro luoghi ho detto.

Auuertimenti nelli Volatili, e delle sopradette Viuande, delli Quadrupedi. Cap. LXXIX.

HAuendo sopra trattato delle qualità, e stagioni di diuersi animali quadrupedi, con la maggior parte delli modi da cucinarli, benche molto più si poteua dire circa alla diuersità, dico però di hauere accennato li sopradetti, accioche ogni vno se ne possa valere conforme a molti gusti, e li possa far cucinare più diuersamente ancora, si come sotto si intenderà delli volatili, con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli, con le loro stagioni, e qualità, benche quelli ancora si potranno accommodare in altre diuerse viuande di più di quelle che sotto si diranno, purche si habbia riguardo in detti volatili, di seruirli nelle loro stagioni, e non in altro tempo, perche non tutti sariano buoni, e si hauerà riguardo ancora che detti volatili siano alleuati in luoghi di buon'aria, come in montagne, ouero in Colline, e non in Paludi, o stagni, & altri luoghi di mal'aria, perche participeranno sempre delle qualita dell'aria, doue che saranno alleuati, e nutriti.

Volatili nutriti, & alleuati in buon'aria.

Cappone, e sue qualità. Cap. LXXX.

IL Cappone è temperato in tutte le sue qualità, li megliori saranno li giouani, e grassi, & alleuati alla campagna, e la sua stagione sarà d'ogni tempo, e la sua carne sarà di buonissi no nutrimento, e facile alla digestione, e conferira ad ogni età, e complessione, eccetto che alli podagrosi, perche detto animale è sottoposto a tal male, e da alcuni vien addimandato, qua pone, ma non da tutti, e si accommodera in diuersi modi, si come sotto se ne diranno la maggior parte.

Cappone, e sua Cucina. Cap. LXXXI.

IL Cappone si farà alesso, e ripieno con piccadiglio di carne di Vitella, Midolla di Vaccina, herbette buone battute minute, con profutto, pignuoli, e passerina dentro, con agresta in grani al suo tempo, fegatetti di altri polli, con voua, e formaggio grattato, e spetie a bastanza, e si potrà coprire con diuerse copriture secondo le stagioni, e si seruirà caldo con formaggio grattato, e cannella sopra.

Cappone alesso in diuersi modi ripieno e senza riempitura, e cotto in latte.

E si potrà riempire con diuerse altre riempiture ancora, e si potrà cuocere alesso in latte inuolto in fette di profutto, con spago, o rete attorno,

e si

e si seruirà caldo, con fette di pane Papalino sotto, ouero pan di Spagna, con parte di detto latte sopra, con zuccaro, e cannella, però sopra al pane Papalino, perche à quello di pan di Spagna non vi occorrerà il zuccaro, e si potrà fare alesso senza riempitura, e si seruirà come sopra, con diuerse copriture, e senza copriture ancora, e si seruirà caldo, ò freddo a beneplacito, con verdura di fiori, ò herbette buone sopra.

Cappone stufato, & appasticciato.

Si potrà fare detto Cappone doppo pelato, e netto, & frollo a bastanza, stufato, & appasticciato, ripieno, e senza riempitura, con diuersi frutti freschi, o secchi dentro, con fette di prosutto, ouero di barbaglia di porco salata, con agresta in grani, e spetie a bastanza, e si ponerà brodo grasso in detto stufato, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si potrà ponere vino per metà di agresta dentro ancora, e così nell' appasticciato senza ponerui il brodo, cō i sopradetti frutti, e di più prugne, e visciole secche, con carcioffi, e peselli teneri, con scorza, e senza, e si potrà lardare con alcuni lardellli di lardo, con chiodetti di garofani dentro, e si seruirà caldo come sopra, con diuersi altri regali di più dentro ancora.

Cappone salpimentato in diuersi modi.

E si potrà fare salpimentato detto cappone, doppo cotto alesso semplicemente, con sale, e pepe sopra solamente, e si seruirà freddo, e si potrà far passare per salsa di agresta, e sugo di melangole, e limoncelli, con zuccaro, e cannella dentro bollita a bastanza, e si larderà con scorza di Cedro a lardelli, ouero con cocuzzata di Genoua Candita, e si spoluerizzerà con poluere di mostacciuoli fini sopra, e si seruirà freddo come sopra in piatto d'argento, ouero cassa di pasta di rileuo, o di basso rileuo.

Cappone arosto sù la graticola.

E si farà detto cappone arosto sù la graticola, doppo cotto alesso partito per metà, ouero fattone diuerse parti, e sbruffate con aceto forte, ouero tenuto nell'Addobbo, & vnto con buono strutto, e spoluerizzato con pane grattato, con sale, zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo, con salsa reale sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Cappone nell'addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggi.

E si potrà friggere in buon destrutto, detto cappone doppo cotto alesso come sopra, ouero arosto, e partito in più parti, e tenuto nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, ouero in vino bianco amabile, e si potrà infarinare, con fior di farina, ouero con pane grattato, e passato per setaccio, doppo che si sarà bene asciutto con vn drappo bianco, e si seruirà caldo con zuccaro, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zuccaro a bastanza dentro sopra, e si potrà fare in diuersi pottaggi ancora.

Cappone arosto allo spedo ripieno, e senza riempitura, & assaggianato, sottestato, e ripieno.

E si farà arosto allo spedo, detto cappone, doppo che sarà pelato, e netto, ripieno con fegatteti di altri polli, con maconcelli di detti battuti minuti, con barbaglia di porco salata in fette, pera, e mela dentro tagliate in pezzetti, con agresta in grani, e spetie a bastanza, e si potranno ponere diuersi altri regali di più dentro ancora secondo le stagioni, come tartuffoli, e prugnuoli, & altri simili, e si larderà minuto, e si seruirà caldo con salsa reale sopra, ouero con salsa di sugo di melangole, e limoncelli.

E si potrà fare affagianato inuolto in rete, o carta vnta con la sopradetta riempitura, e senza riempitura ancora, e si potrà fare arosto semplicemente, doppo rifatto, e lardato minuto, e si seruirà caldo, e freddo, a beneplacito, con sugo di melangole sopra, e si potrà fare sottestato, con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, si come nell'appasticciato del sopradetto cappone, con tartuffoli, o cardi teneri di più dentro, e si seruirà caldo con detti frutti sopra.

E si potrà fare in diuersi pottaggi detto Cappone, con le richeste di detto dentro, doppo che sarà cotto alesso, ouero rifatto assai, intiero, e spezzato in più parti, e soffritto in destrutto, o altro grasso, con herbette buone battute minute, con lardo dentro, e spetie a bastanza, con agresta in grani, Pignuoli, e Passerina, con brodo grasso dentro, e si allighera con rossi d'voua sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di Pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra. Cappone in diuersi pottaggi intiero, e spezzato, con le richeste di detto dentro.

E si potrà fare detto Cappone in diuerse polpette, e polpettoni di Piccadiglio, doppo cotto più che per metà alesso, e battuta la polpa minutamente, si come della polpa delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, e li polpettoni si fioriranno come sopra ho detto di quelli delli detti Cosciotti. Cappone in diuerse polpette, e polpettoni, si come del li cosciotti di Vitella lattante.

E si farà in Gigotte alla Spagnuola doppo battuta la polpa di detto Cappone minutamente come sopra, & incorporata con capi di latte, con formaggio grattato, & voua sbattute, con Pignuoli, e Passerina, Midolla di Vaccina dentro, con spetie dolce, con zuccaro a bastanza, e si farà in diuerse forme si come delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si ponerà in piatto d'argento, o teiella, con buono strutto, ouero butiro a bastanza dentro, e si potrà fare in forma di Cappone ancora, ouero altra forma, e si spoluerizzerà con pane grattato, passato per sdaccio da tutte le parti, e se si farà in forma di Cappone, si potranno riportare la testa, ali, e gambe alli loro luoghi, e si potrà fiorire con scorza di Cedro Candita a datetti sopra, ouero con Pignuoli ammollati in acqua à bastanza, si come si farà delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si sottesterà al forno, o fornello, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra, e sarà differente viuanda dalla sopradetta in Gigotte alla Spagnuola del cosciotto della sopradetta Vitella Mongana. Cappone in Gigotte alla Spagnuola.

E si farà detto cappone in minestra, detta morsellata alla Fiorentina, doppo cotto alesso, e fattone piccadiglio minuto, in buon brodo grasso, e si allighera con rossi d'voua sbattuti, con agresta dentro, ouero con detti rossi d'voua, e latte di Pignuoli, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potranno ponere herbette buone battute minute con Pignuoli, e Passerina dentro, con Midolla di Vaccina, e si allighera con rossi d'voua sbattuti, con sugo di melangole dentro, e si seruirà calda come sopra. Cappone in minestra detta Morsellata alla Fiorentina.

E si potrà fare in diuersi Piccadigli ancora, doppo cotto alesso come sopra Cappone in diuersi Piccadigli.

ſopra il detto Cappone,ouero aroſto,cō midolla di Vaccina,e brodo graſſo con vino bianco per metà di agreſta, o ſugo di melangole dentro, con ſpetie dolce a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo, e quando detto piccadiglio ſi vorrà ſeruire freddo, con zuccaro, e ſugo di limoncelli, ouero agreſta ſopra.

Cappone in piccad. in diuerſi paſticci, e paſticcetti, & in Torte, e Croſtate.

E ſi potrà fare in diuerſi Paſticci, e Paſticcetti di Piccadiglio del detto Cappone, con ſuoi regali dentro doppo cotto più che per metà aleſſo, cioè rifatto aſſai, e battuta minuta la polpa di detto, ſi come delli coſciotti della Vitella Mongana, con l'iſteſſi ingredienti, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di quelli ancora, ſi come ſopra al Capitolo di detti coſciotti ho detto, e ſi farà in Torte, e Croſtate ancora, ſi come di quelli.

Cappone ripieno aroſto ſenz'oſſi dentro, e ſotteſtato.

E ſi potrà detto Cappone fare aroſto allo ſpedo in altro modo del ſopradetto, doppo che ſarà perleſſato, e fatto ſenz'oſſi, e ripieno con Piccadiglio della polpa di detto Cappone, ouero di altra carne, con pignuoli, e paſſerina, agreſta in grani, ſcorza di Cedro candita in fette ſottili dentro, con midolla di Vaccina, fegatetti di Polli, e teſticoletti di detti, con ſpetie a baſtanza, e con diuerſi vccelletti graſſi dentro ancora, e con Tartuffoli & altri regali, e ſi potrà inuolgere in carta, o rete, ſi come il ſopradetto affagianato, e ſi ſeruirà come quello, e ſi potrà ſotteſtare con la ſopradetta riempitura, ſi come il ſopradetto Cappone ripieno con oſſi dentro, e ſi ſeruirà come quello ancora, ſi come ſopra al ſuo luogo ho detto.

Cappone in paſticcio intiero, e ſpezzato, con ſuoi regali dētro, & in paſticci di piccad. di detto.

E ſi farà in Paſticcio detto Cappone intiero, doppo rifatto, e lardato, con ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruirà caldo, e freddo, a beneplacito, e quando ſi ſeruirà caldo ſi potranno ponere diuerſi regali dentro ancora.

E ſi potrà fare in Paſticcio ſpezzato, doppo rifatto detto Cappone come ſopra, con Piccadiglio di carne di Vitella Mongana, Proſutto in fette, midolla di Vaccina, con tartuffoli, e carcioffi teneri dentro, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo, con ſuo brodetto ſopra per rinfreſcarlo, e ſi potranno ponere diuerſi vccelletti graſſi, e fegatetti, e creſte di Polli di più dentro, con ſcorza di Cedro candita, & agreſta in grani al ſuo tempo, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, e ſi potranno ponere tutti li ſopradetti regali nelli Paſticci ſopradetti di Piccadiglio della polpa di detto Cappone, con Animelle di Vitella, o di Capretto di più dentro, e maſſime quando che ſarà all'Ingleſe, ouero sfogliato.

Cappone in diuerſi conſumati.

E ſi potrà fare detto Cappone in diuerſi conſumati, quando che ſarà pelato, e netto dall'interiori, e ben battuto con vn baſtone, e fattone pezzi, quali ſi faranno bollire in acqua a baſtanza, e ſi paſſerà per ſetaccio biſognando, e ſi potrà fare bollire come ſopra intiero ancora doppo che ſarà bene acciaccato, e ben battuto come ſopra, e ſi ſeruirà caldo a baſtanza con zuccaro, e ſugo di melangole, ò limoni dentro, e ſi potrà fare in bagno Maria, ſi come alcuni altri hanno detto, doppo peſto come ſopra, e fattone pezzi, e poſti in caraffone di vetro, ſenz'acqua dentro, quale ſi farà bollire in altro vaſo, di modo che la bocca di detto caraffone reſti ſopra all'acqua, e come hauerà bollito a baſtanza ſi cauerà il brodo che haue-

hauerà fatto in detto caraffone, e si colerà, e stricchera bene detti pezzi di Cappone, e bisognando si colerà con vn drappo bianco, e li seruirà come sopra, ma sarà di più gran sostanza ancorà.

E si potrà fare detto Cappone in diuersi modi pisto con ossa, e senz'ossi dentro, e nel brodo di detto Cappone, e si potrà alligare detto pisto con rossi d'voua fresche, con sugo di melangole, o limoncelli dentro, e con latte di mandole, o di Pignuoli, ouero con latte di anime di meloni, e si seruirà caldo, e sarà viuanda per conualescenti, più che per altra persona. Cappone in pisti diuersi.

Vi sono ancora li fegati di detto cappone, quali si potranno fare in tomaselle, battuti minuti, con l'istessi regali che si poneranno nelle tomaselle del fegato di Porco domestico, e si seruiranno come quelle ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto. Fegati di capponi in tomaselle.

E si potranno fare arosto sù li carboni, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno infarinare, e friggere da per loro, e si seruiranno come sopra, & in stecchetti di cannella in canna, tramezzati con Animelle di Vitella, o di Capretto in pezzetti, con testicoletti di Pollastri, e si friggeranno in buon destrutto come sopra, e si seruiranno ancora, e potranno seruire per regalo di diuersi piatti di arosti, e di altri antipasti, e se ne farà piatto da per loro a beneplacito. Fegatetti di Cappone arosto, e fritti, & in stecchetti di cannella in canna.

Fagiano, e Fagianotti, e loro qualità. Cap. LXXXII.

IL Fagiano sarà temperato in tutte le sue qualità, e sarà di mediocre temperamento trà la Perdice, & il Cappone; alcuni vogliano che sia quasi spetie di domestico trà li volatili, e la sua carne conforta, e dà buonissimo nutrimento, qual sara buona per conualescenti, e per ogni età, e complessione, perche è facile da digerire, ma non per li podagrosi, se bene che la poca quantità non li offenderà, e la sua stagione sara di Settembre per tutto carneuale, se bene che in ogni tempo sarà buono, eccetto che quando coua.

Et delli Fagianotti, sarà di Luglio per fino a che se ne potrà trouare; questi volatili si prohibiscano alli marangoni, & alli facchini, perche sono atti a scacciare, & a fare digerire li cattiui humori dello stomaco, e li marangoni ne hanno di bisogno solamente nelle braccia, e li facchini nelle spalle, si che a questi tali non li conferiranno molto, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Fagiano, e Fagianotti, e loro Cucina. Cap. LXXXIII.

IL Fagiano si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, e nelle Pottaggiere che si faranno di detto Fagiano, si ponerà di più il vino per metà di mosto cotto, con agresta, Fagiano in tutte le viuande che del sopradetto cappone si faranno.

ouero sugo di melangole, o limoncelli dentro, e nelle riempiture, si ponerà lardo battuto, con herbette buone, ouero ventresca di Porco salata, e nelli detti Fagiani arosto si poneranno chiodetti di garofani nel petto, tanto nelli lardati, quanto in quelli che si faranno affagianati, & nelli sottestati ancora, e si seruirà con diuerse salse sopra, e che sia frollo a bastanza, e se li riuestirà la testa, collo, e coda, cioè con le sue penne, accioche non paresse vn Cappone, o Gallina, ouero altro volatile, e massime quando che si farà in Pasticcio, ò veramente arosto, se bene che al gusto sia molto differente delli sopradetti volatili, ma perche si veda che sia Fagiano, e non altro volatile simile.

Fagianotti si accommoderāno come il Fagiano, ma arosto sarāno nel meglior modo cucinati.

E li Fagianotti si accommoderāno in tutti li modi sopradetti del Fagiano, e così si seruiranno ancora, ma saranno megliori cucinati arosto, inuolti in foglie di vite, o carta, ouero in rete, con fette di lardo tagliate sottili spoluerizzate, con finocchio forte soppesto, con chiodetti di garofani nel petto, e si potranno fare ripieni, e senza riempitura, e si seruiranno come li detti Fagiani, con diuerse salse sopra, e saranno nel megliore modo accommodati.

Gallo di Montagna, e sue qualità e Cucina. Cap. LXXXIV.

IL Gallo di Montagna ha la carne temperata, ma tira più assai al caldo, che quella della Gallina, & ha le penne di colori diuersi, benche tirino al colore dell'oro, & ha la testa pauonazza come quella delli Germani, e di Anatre grosse, e le lappare delli occhi sono rosse, e le femine sono più piccole, e tirano assai al bigio, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto carneuale, de' quali volatili se ne trouano in diuersi luoghi d'Italia, e fuori d'Italia ancora, benche siano differenti di colore, e si accommoderanno in diuersi modi.

Gallo di montagna in tutte le viuāde che del cappone, e Fagiano si faranno, ben che non sia di tal bontà.

Il Gallo di montagna si potrà accommodare in tutti li modi che si faranno del Cappone, e Fagiano sopra detti, e si seruirà come quelli ancora, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, se bene che non sarà della bontà di quelli, perche la sua carne è molto più dura, e massime per fare Piccadigli, & in Pasticcio, ne tampoco nel resto delle viuande ancora, ma quando che si seruirà frollo a bastanza, sarà assai megliore nelle sopradette Pottaggierie che si faranno delli detti Cappone, e Fagiano, & arosto, seruito con diuerse salse sopra, che in altra maniera cucinato.

Gallo nostrano domestico, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXXV.

IL Gallo domestico, è più duro a digerire, e più caldo della Gallina, perche la sua carne è più secca, & incisiua, e perciò volendolo vsare

per

per cibo, vorrà essere frollo a bastanza, e cucinato con spetie, e sale dentro, & il brodo di detto beuuto dissolue la ventosità, e gioua a quelli che pateno dolori colici, e muoue il corpo, a tal che detto animale sarà molto meglio per medicina, che per cibo, e si accommoderà come sotto, & altri modi ancora.

Il Gallo domestico, e che sia frollo a bastanza si potrà fare alesso, stufato, & appasticciato, nell' istessi modi che si farà il Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, e quando detto Gallo sarà giouane, si potrà fare arosto, & in Pasticcio, nell'istessi modi che il sopradetto Cappone, se bene che non sarà così buono, nientedimeno per forza ne vengano mangiati da molti; perche come sono stati vn tempo in vna campagna trà le Galline, le contadine li tagliano le creste, e li fanno douentare per forza Capponi, & alcuni Spenditori per vn poco di buon mercato, se li toglieno per buoni Capponi, ma sono poi di quei volatili che fanno honore al Trinciante, e vituperano lo Scalco, perche in quella mattina, o sera che si sia, il patrone in cambio di cibarsi, piglierà medicina.

Gallo domestico in diuerse pottaggierie, & arosto, & in pasticci, sicome si farà del cappone.

Galline domestiche, e saluatiche, cioè Prataruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXXVI.

LE Galline domestiche sono megliori di qual si voglia altro volatile in bontà, e la loro carne è temperata in tutte le qualità, e sarà di facile digestione, e genera buon sangue, e conferirà ad ogni età, e complessione, & le megliori saranno quelle di mezzo tempo, e che non habbino couato, e che siano negre con cresta rossa, e saranno di gran nutrimento, & il ceruello delle Galline accresce il coito, assottiglia l'intelletto, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto carneuale, & essendo giouane saranno buone in ogni tempo.

E le Galline saluatiche saranno dell'istesse qualità che le sopradette Galline domestiche, e saranno megliori ancora, perche participano assai delle qualità delle Perdici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Galline domestiche si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello ancora, e quelle che si faranno in Pasticcio, & arosto, bisognerà che siano frolle a bastanza, e giouane, ma il meglior modo per la sanità è, che siano cotte alesse più che in altra maniera cucinate.

Galline domestiche si accõmoderãno in tutti li modi del cappone.

E le Galline saluatiche, cioè prataruole per essere megliori al gusto, & in bontà, più che le sopradette domestiche, rispetto al saluaticino, perciò si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del Fagiano, e Cappone sopra detti alli loro Capitoli, e si seruiranno frolle a bastanza come quelli ancora, ma arosto, e sottestate saranno nelli megliori modi cucinate.

Galline siluestre si accommoderãno in tutti li modi, che il cappone, e fagiano.

Pol-

Pollastro domestico, e saluatico, & Pulcinello, e loro qualità. Cap. LXXXVII.

LE Pollastre sono temperate in tutte le loro qualità, e saranno megliori che le Galline, e che non sono li Pollastri ancora, e conferiscono ad ogni età, e complessione, e per conualescenti, perche sono assai meno calde, che le Galline, e li Pollastri, e perciò saranno megliori assai per detti conualescenti, che li Pollastri, e Galline, per la loro facile digestione, e saranno di buon nutrimento, e la loro stagione sarà di Primauera, e d'ogni tempo che se ne potranno hauere, e così delle Pollastre, e Pollastri prataruoli, quali saranno assai megliori che li sopradetti domestici, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Pollastro domestico, e saluatico, e loro Cucina. Cap. LXXXVIII.

Pollastro alesso, e stufato in diuersi modi.

IL Pollastro si farà alesso doppo pelato, e netto, e si seruirà caldo con diuersi sapori in tondi, e freddo, si potrà seruire ancora in tutti li modi che si seruirà il Cappone freddo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si farà stufato, doppo che sarà rifatto, con prugne, e visciole secche, pignuoli, e passerina, con prosutto in fette, o barbaglia di Porco salata dentro, con brodo grasso, e spetie a bastanza, con tartuffoli, o cardi teneri, & agresta chiara, o sugo di melangole, e si potrà alligare con voua sbattute con detta agresta dentro, e si potrà ponere diuersi altri frutti secondo le stagioui, cioè pera in fette, peselli, e carcioffi teneri, prugnuoli, & agresta in grani, e si seruirà caldo con detti regali, & ingredienti sopra, e si potrà alligare con rossi d'voua, e latte di mandole, ouero di pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra, e si farà stufato come sopra senza alligarlo ancora.

Pollastro appasticciato, & in agresta in grani.

E si potrà fare appasticciato, e lardato, con li sopradetti regali dentro dello stufato di detto Pollastro, e si ponerà agresta chiara per metà di vino senza brodo dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si farà nelli sopradetti modi, con agresta in grani in brodo grasso, & spetie a bastanza dentro, con barbaglia di Porco in fette, e si seruirà caldo con fette di pane sotto, e detta agresta, e brodo sopra, e sarà il Pollastro in agresta in grani.

Pollastro ripieno, e senz' ossi, in tutte le viuande sopradette, & sottestato.

E si potrà fare ripieno detto Pollastro senz' ossi dentro, con piccadiglio di carne, e con la polpa di detto Pollastro, con pignuoli, e passerina, fegatetti, e testicoletti di polli, con midolla di Vaccina, ventresca di Porco salata battuta minuta dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, e si potrà sottestare, con diuersi frutti dentro, e si seruirà caldo con detti frutti sopra, e si potrà fare in tutti li sopradetti modi ripieno, e senza riempitura ancora, e si seruirà come sopra.

E si

Pollaſtro all'addobbo, e fritto, & aroſto ſu la graticola.

E ſi potrà fare all'addobbo detto Pollaſtro, in aceto forte, con ſale, e ſpetie a baſtanza dentro, doppo che ſarà cotto aleſſo, ouero aroſto, e partito per metà, ouero intiero, quale ſi potrà friggere in deſtrutto, doppo che ſarà bene aſciutto con drappo bianco, & infarinato con fior di farina, ouero con pane grattato paſſato per ſetaccio, e ſi ſeruirà caldo con parte di detto addobbo bollito, con zuccaro dentro a baſtanza ſopra, ouero con zuccaro in poluere ſolamente.

E ſi potrà fare aroſto ſu la graticola doppo che ſarà ſpoluerizzato di pane grattato, zuccaro, e cannella, e ſi ſeruirà caldo come ſopra.

Pollaſtro in pottaggio, e ſpezzato, ſicome del cappone detto a ſuo luogo.

E ſi potrà fare detto Pollaſtro in diuerſi pottaggi, ſpezzato, ouero intiero, con le richeſte del detto Pollaſtro dentro, ſicome dello ſpezzato del Cappone, nell'iſteſſo modo, che ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà come quello di detto Cappone ancora, con l'iſteſſi regali dentro.

Pollaſtro ripieno, e ſenza riempitura affaggianato, & aroſto in diuerſi modi, & in Guiſado alla Spagnuola.

E ſi farà affagianato, e ripieno detto Pollaſtro doppo che ſarà netto, & rifatto, con fegatetti, e maconcelli di detto Pollaſtro, con diuerſi altri, & agreſta in grani, pera, e mela in fettarelle dentro, con Profutto in fette ſottili, e rappette di finocchio forte, ouero ſpetie a baſtanza, lardato minuto, e ſenza lardare ancora, e ſi ſeruirà caldo, con ſugo di melangole ſopra.

E ſi potrà fare affagianato ſenza riempitura ancora, e ſi ſeruirà come ſopra, & aroſto, lardato, e ſenza lardare, pergottato ſolamente, e ſi ſeruirà caldo come ſopra.

E ſi farà in guiſado alla Spagnuola doppo cotto aroſto come ſopra, e ſpezzato, con brodo graſſo, & agreſta per metà di vino bianco, con ſpetie a baſtanza dentro, con limoncelli tagliati in fette minute, ouero agreſta in grani, e ſi farà ſtufare a fuoco lento, e ſi ſeruirà caldo, con detti ingredienti ſopra.

Pollaſtro ſilueſtre in tutte le viuande ſopradette del domeſtico.

Et in tutti li ſopradetti modi del Pollaſtro domeſtico ſi potranno accōmodare li ſaluatici, cioè li Prataruoli, e ſi ſeruiranno come quello ancora, e ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſopra al ſuo Capitolo ho detto del Cappone, e ſeruirli ancora, tanto li domeſtici, quanto li detti Pollaſtri ſaluatici.

E ſi potranno fare in paſticcio, come detto Cappone ancora intieri, e ſpezzati, e ſaranno buoni detti Pollaſtri ſpezzati doppo rifatti per regalo di diuerſi paſticci, e paſticcetti ancora.

Pulcinelli, e loro Cucina. Cap. LXXXIX.

Pulcinelli in tutte le viuāde che ſi farāno delli ſopradetti pollaſtri ma aroſto ſarāno nelli meglior modi cucinati, e ſpezzati alla Catelana.

Delli pulcinelli ſe ne potranno fare tutte le viuande che ſi faranno delli ſopradetti Pollaſtri, quando però che ſaranno grandetti, perche eſſendo piccoli, come veramente deuono eſſere, ſaranno teneri, e buoni, e perciò ſaranno aſſai megliori aroſto, che in altra maniera cucinati, inuolti in rete, ò carta, affagianati, ò veramente in foglie di vite, vnte, e ſpoluerizzate con finocchio forte ſoppeſto, con ſale.

E ſi

E si potranno riempire con li fegatetti, e maconcelli, e testicoletti di Pollastri con grani d'agresta, e rappette di finocchio dentro, con ventresca di Porco a datetti, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare arosto, senza riempitura ancora, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare spezzati doppo cotti arosto come sopra, e posti in piatto d'argento, o altro vaso, con vino bianco amabile per metà di brodo grasso, con sugo di limoncelli dentro, con spetie a bastanza, e si poneranno sopra a scaldauiuande, o altro luogo, e si seruiranno caldi con agresta in grani sciroppata sopra, ouero limoncelli tagliati minuti, e sarà viuanda alla Catelana, benche sia molto in vso in Roma ancora.

Piccioni di Casa, e di Torre, e loro qualità, e Cucina. Cap. X C.

LI Piccioni di casa, e di palombara sono caldi, & humidi in secondo grado, e la loro stagione sarà di Primauera, per tutto l'Autunno, benche delli casalini se ne trouano tutto l'Anno, e li megliori per sanità saranno quelli di Torre, per rispetto del continuo moto, che fanno per buscarsi il vitto alla campagna, se bene che tutti sono di buon nutrimento, e facili da digerire, ma saranno contrarij alle persone calide, & alli conualescenti, e delli casalini in Ispagna ve ne sono di vna sorte, che sono grossi come le Galline, in particolare in Madrid a doue risede il Rè, e si accommoderanno in diuersi modi.

Piccioni di casa, e di torre, in tutte le viuāde che si farāno delli pollastri, e li teneri come di pulcinelli detti al suo luogo.

Li Piccioni di casa, si come quelli di Palombara, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Pollastri, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, ma quando detti Piccioni si faranno alessi, si ponerà presutto, ouero diuersi altri salami dentro, o salsiccie, ouero ceruellati fini, e si potranno coprire con diuerse coprìture, secondo le stagioni, o con finocchietti bianchi, o cardi teneri, ouero con peselli con scorza, & con altre, e diuerse coprìture.

E li Piccioni teneri che non hanno spuntato fuori le penne ancora, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delli Piccioni, e come li sopradetti Pulcinelli al loro Capitolo, e si seruiranno in tutti li modi di detti Pulcinelli ancora.

Piccioni di Ghianda, e Palombelle saluatiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. X C I.

LI Piccioni di Ghianda, e le Palombelle saluatiche, sono delle qualità delli Piccioni di casa, e di Torre sopradetti, ma sono più caldi, e meno humidi, e li megliori saranno li giouani, e quando che haueranno mangiate le Ghiande, e la loro stagione sarà di Settembre per

tutto carneuale, e faranno di buon nutrimento, ma più duri da digerire, che li sopradetti domestici, in particolare di quelli di Torre, e saranno contrarij alli conualescenti, e complessioni calide, in particolare la testa, e collo delli sopradetti Palombacci, per essere l'vno, e l'altro calidissimo, & che infiamma molto; si che si seruiranno senza testa, e collo in qual si voglia modo cucinati, si come da tutti si vsa in Ispagna, in particolare in Madrid, che a tutti li volatili gli leuano la testa, collo, ali, e gambe, benche in Italia, da alcune viuande in fuori, non si vsa leuarli, nè testa, nè gambe, perche fanno assai meglior vista nelli piatti, ma però sarà bene a non le mangiare in quanto alla sanità, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si intenderanno.

Li Piccioni di ghianda, e Palombelle si potranno fare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Piccioni di casa, e di Palombara, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, da ponerli per regalo di Pasticci in fuori, perche sono assai più duri, e perciò si seruiranno sempre frolli a bastanza, e nelle loro Pottaggierie, si ponerà il vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, in particolare nello stufato, & Appasticciato, e si faranno in brodo lardiero ancora, & in dette Pottaggierie, si ponerà prosutto, o barbaglia di Porco salata in fette dentro, e quando che si faranno alessi ancora si come nelli sopradetti Piccioni domestici, e quando si faranno arosto, si poneranno chiodetti di garofani nel petto, si come si vserà in tutti li volatili saluatici, quali si seruiranno sempre con diuerse salse sopra, ouero con sugo di limoncelli.

Piccioni di ghianda, e palombelle in tutte le viuande, che si farãno delli piccioni di casa, e di Torre, & in brodo lardiero.

Perdici, e Pernicotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. X C I I.

LA Perdice è calda nel primo grado, e secca nel secondo, e li Pernicotti sono megliori, perche sono temperati, e la loro stagione sarà di mezzo Luglio per tutto l'Autunno, e delle Vecchie sarà di Settembre per tutto carneuale, se bene che in alcuni luoghi montuosi, e freddi sono buone per tutto Aprile, benche siano accompagnate, quali saranno di buono, e sottile nutrimento, e facili alla digestione, e conferiranno alli conualescenti, perche la loro carne è più lodata di quella delle galline, e saranno buone per quelli che hanno il mal franzese, e per quelli che pateno il mal caduco, e saranno contrarie alli malinconici, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Perdici si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delli Piccioni domestici, e saluatici, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detti Piccioni ancora, e si potranno fare alesse, come quelli, e con lenticchiata doppo hauerle fatte bollire a parte per rispetto dell'odore del saluatico, e così le lenticchie ancora, e dipoi si faranno finire di cuocere in buon brodo di carne grassa,

Perdici in tutte le viuande che si farãno delli piccioni domestici, e saluatici, & in lenticchiata.

con prosutto, o ceruellati fini, ouero salsiccie fine dentro, quali si potranno fare intiere, e con alcuni tagli nel petto, e codrione, ouero in pezzi, e si seruiranno calde con pepe a bastanza sopra, ouero con formaggio grattato, e spetie sopra con alcuni delli sopradetti salami in fette.

Perdici arosto, cō diuerse salse sopra, e la polpa di dette in tutte le viuande di quella delli Capponi, e Fagiani.

E quando che si faranno dette Perdici arosto, si seruiranno sempre con diuerse salse sopra, e saranno nel meglior modo cucinate, e della polpa del petto se ne faranno tutti li Piccadigli, e viuande, che si faranno della polpa del petto delli Capponi, e Fagiani, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di quelli ancora.

Perdici arosto seruite fredde.

E quando che si faranno dette Perdici arosto, e che si seruiranno fredde, si potranno regalare con pera moscatelle sciroppate, ouero con diuerse altre sorti di pera, o mela, seruite con anici di mezza coperta sopra, ouero con fulignata, attorno il piatto, o sopra, & con agresta in grappi sciroppata ancora, si come al suo luogo meglio si intenderà.

Pernicotti in tutte le viuande che si faranno le Perdici, e Fagianotti.

E li Pernicotti si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delle Perdici, e così si seruiranno ancora, e come li Fagianotti, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Fagianotti cō salsa di agresta chiara, e sugo di limoncelli bollita con zuccaro, e cannella in canna a bastanza con grani di agresta dentro, sopra, in particolare quando che si faranno arosto, perche saranno nel meglior modo cucinati.

Starna, e Starnotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCIII.

LA Starna è temperata in tutte le sue qualità si come li Pernicotti per fino al terzo grado di sottilità, e genera buon sangue, e sarà buona ad ogni età, e complessione, e per conualescenti ancora, perche ha poca superfluità, & il simile sarà delli starnotti, e la loro stagione sarà come della sopradetta Perdice, e Pernicotti, e si accommoderanno come sotto.

Starna in tutte le viuande che si farāno della perdice, & li starnotti come li pernicotti.

La Starna si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Perdice, purche sia frolla a bastanza, e si seruirà nell'istessi modi di detta Perdice ancora, e li Starnotti si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delli Pernicotti, e così si seruiranno ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

*Frauolino, e sue qualità, e Cucina. Cap. XCIV.

*Francolino

*Francolino

IL *Frauolino ha temperata la sua carne, si come quella della Perdice, & è più bianca assai, e molto megliore al gusto, e per la sanità, e perciò sarà buona ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto carneuale, in Ispagna in Regno di Valenza se ne trouano assai, & in Sicilia in Regno di Napoli, quali sono sti-

mati

mati più che qual si voglia altro volatile, e si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno le Perdici, e Starne, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, e saranno megliori assai, e cotti arosto, & sottestati, saranno nelli meglior modi accommodati.

Frauolino in tutte le viuāde che delle Perdici, e Starne si farāno.

Beccaccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XCV.

LA Beccaccia è temperata nelle sue qualità, si come la Starna, eccetto che quando sarà magra, e vecchia, perche inclinerà al caldo, e secco per fino al primo grado; la sua stagione sarà di Decembre per tutto carneuale, le megliori saranno le giouani, e grasse, sarà di buon nutrimento, e si seruirà fresca, perche sarà megliore, e si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Starna, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come detta Starna, e quando si farà arosto, e che sia fresca, non se li caueranno l'interiori, accioche si possino fare li crostini, con fette di pane brustellite, e tenute a molle in agresta, ouero con sugo di melangole sopra, e poste in vaso, o ghiotta doue scolerà sopra il grasso di detta Beccaccia, e si faranno della testa ancora detti crostini, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e si potrà regalare attorno il piatto detta Beccaccia, con detti crostini, qual si seruirà sempre con diuerse salse sopra, si come la sopradetta Starna, ouero con sugo di melangole.

Beccaccia in tutte le viuāde che si farāno della starna, & li Crostini del suo grasso.

Gallo d'India, e Pollanchette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVI.

IL Gallo d'India è stato portato d'Affrica in Italia, e la sua carne è calda, & humida in secondo grado, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Febraro, e delle Pollanchette, di Primauera per tutto l'Autunno, se bene che in ogni tempo saranno buoni detti volatili, ma alcuni dicono, che tutti li volatili che hanno il collo grande, e longo, siano di dura digestione, e perciò bisognerà seruirli frolli a bastanza; benche le Pollanchette saranno megliori, e di più facile digestione, e meglior nutrimento delli Galli grossi, e conferiranno ad ogni età, e complessione, eccetto che alli podagrosi, & alli giouani, perche incitano Venere, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Gallo d'India si potrà accommodare in tutte le viuande che si faranno del Cappone, e Fagiano, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quelli ancora, eccetto che il farlo in consumati, e pisti, per rispetto che per conualescenti non farà della bontà del Cappone, e perciò sarà meglio arosto, e sottestato, che in altra maniera accommodato, e con diuerse riempiture, si come il sopradetto Cappone,

Gallo d'India in tutte le viuāde che si farāno del Cappone, e Fagiano.

e si potranno ponere diuersi vccelletti grassi al suo tempo ancora, con prugnuoli, e cartuffoli dentro, con diuersi frutti in fette, & intieri, come Prugne, e visciole secche, & altri diuersi, e con diuersi salami disfatti, ouero prosutto in fette, & agresta in grani al suo tempo dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà sempre con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole.

E sarà buono alesso coperto con finocchietti bianchi, e sparagi, con fette di prosutto, con pepe sopra, e con altre diuerse copriture, si come il sopradetto Cappone, e massime quando che sarà giouane, grasso, e frollo a bastanza, si potrà fare nelli sopradetti modi senza riempitura ancora.

Pollanchette d'India in tutte le viuande che del Gallo si faranno, però le grosse, e le piccole come li Pollastri, e Fagianotti.

E le Pollanchette d'India grosse come Cappone, si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del sopradetto Gallo, purche siano frolle a bastanza, ma quando che saranno dette Pollanchette piccole, si potranno seruire in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli pollastri, e Fagianotti, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detti Pollastri, e Fagianotti ancora, con salsa reale sopra, quando però che si faranno arosto, ouero sottestate, e questi ancora saranno nelli meglior modi cucinate.

Pauone, e Pauoncini, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVII.

IL Pauone è caldo, & humido circa al secondo grado, e la sua stagione sarà come quella del Gallo d'India sopradetta, e li megliori saranno li giouani, & alleuati nelle case, in luoghi di buon aria, questi volatili nõ saranno di buon nutrimento, perche sono duri da digerire, benche le loro carni nutriscano molto, e cotte arosto si mantengano assai tempo incorrotte, questi ancora sono nel numero di quelli che hanno gran collo, e longo, doue che bisognerà seruirli frolli assai, e si accommoderanno in diuersi modi.

Pauone in tutte le viuande che del Gallo d'India, e Cappone si faranno.

Il Pauone si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Gallo d'India, e delli Capponi, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quelli ancora, ma che sia frollo assai, perche la sua carne è molto più dura, che quella delli detti Gallo d'India, e Capponi, e quando si vorrà fare arosto, o sottestato, ouero in qual si voglia altra viuanda, se li poneranno di carboni accesi nel buco doue erano l'interiori, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quella humidità, e sanguaccio, che ha dentro, e si seruirà in tutti li modi sopradetti del Gallo, e Cappone, con chiodetti di garofani nel petto, e massime quando che si farà arosto, e sottestato, quali saranno nelli meglior modi di cucinarlo, e seruito con diuerse salse sopra.

Pauoncini in tutte le viuande che si farà.

E li Pauoncini si accommoderanno in tutti li modi, che si faranno le Pollanhette d'India, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno

come

come quelle ancora, e volendole riueſtire della teſta, collo, e coda, ſi terrà l'ordine ſopradetto del Fagiano, e queſti ancora ſaranno megliori cucinati aroſto, che in altra maniera.

no delle Polli chette d'Ind.

Anatre domeſtiche, e ſaluatiche, e d'India, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVIII.

L'Anatra è calda, & humida in ſecondo grado, e ſarà più calda aſſai di tutti li altri volatili, perche vſa il coito nell'acqua, con tutto che la ſua carne ſia molto humida, e maſſime quando che ſarà graſſa, e perciò ſarà contraria alli conualeſcenti, e ſtomachi calidi, e deboli, poiche è molto dura da digerire, e le megliori ſaranno le ſaluatiche, giouani, e graſſe, & è lodato il petto, e le ali, perche del continuo l'eſſercitano, & il fegato delle graſſe ſarà buono al guſto; le ſopradette parti ſaranno di buon nutrimento, per ogni compleſſione, ma queſti volatili per ſanità ſaranno megliori cucinati aroſto, e ſotteſtati, che in altra maniera, e maſſime quando che ſaranno graſſe, riſpetto che la loro carne è di grande humidità, e la ſtagione delle domeſtiche ſarà d'Agoſto per tutto carneuale, e delle ſaluatiche di Nouembre per tutto detto tempo, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

L'Anatra domeſtica, ſi come la ſaluatica, ſi potrà fare aleſſa, e ſi ſeruirà calda, con diuerſe coppriture di diuerſe paſte, come maccaroncelli di Sicilia, & altre paſte, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella ſopra, e ſi potrà fare aleſſa come ſopra, e ripiena, doppo che ſarà pelata, e netta, & frolla a baſtanza, con la riempitura del Cappone aleſſo, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e con altre, e diuerſe riempiture di Piccadiglio di diuerſe ſorti di carne, con voua, e formaggio grattato, herbette buone battute minute con midolla di Vaccina, pignuoli, e paſſerina dentro, con ſpetie a baſtanza, & agreſta in grani, e ſi potrà coprire, con cardi teneri, e ſellari cotti con proſutto dentro, in buon brodo graſſo, ouero con Rauiuoli con ſpoglia, e ſenza ſpoglia, e con Annolini alla Bologneſe, ripieni con rognonata di Vitella battuta minuta, ouero midolla di Vaccina, con mela cotogne ſciroppate dentro, con ſpetie dolce a baſtanza, e ſi ſeruirà calda con formaggio grattato, zuccaro, e cannella ſopra, però nella copritura delli detti Rauiuoli, & Annolini, perche in quella delli cardi, e ſellari, baſterà il formaggio grattato con pepe ſopra, e ſi farà aleſſa detta Anatra domeſtica, e ſaluatica, ſenza riempitura, e ſi ſeruirà calda con verdura di herbette buone ſopra, e con ſapori diuerſi in tondi.

Anatre dome ſtiche, e ſaluatiche, aleſſe, ripiene, e ſenza riempitura, e cõ diuerſe copriture ſopra

E ſi potranno le ſopradette Anatre fare in brodo lardiero, ſtufate, & Appaſticciate, e ſi poneranno li regali, & ingredienti, che ſopra ho detto nel brodo lardiero, ſtufato, & Appaſticciato del Cappone, ſi come ſopra al ſuo Cap. ho detto, e ſi ſeruirãno come quello ancora, ma che ſiano frolle a baſtanza, con cardi, o carcioffi teneri di più dentro, e con tartuffoli.

Anatre ĩ brodo lardiero, ſtufate, & appaſticciate.

Anatre arosto e sottestate, ripiene, e senza riempitura.

E si faranno dette Anatre domestiche, e saluatiche, purche siano frolle, arosto, e sottestate, ripiene, e senza riempitura, doppo rifatte sù la graticola, & vnte con cotica di lardo, ouero lardate, e ripiene con li fegati, e maconi di dette Anatre, tagliati con barbaglia di Porco, ouero ventresca, con rappette di finocchio forte, & vliue senz'ossi dentro, con spetie a bastanza, e castagne secche rinuenute in acqua perbollita, e si potranno ponere prugne, visciole secche, con pera, o mela in fette dentro ancora, e nelle sottestate, si poneranno diuersi frutti dentro, e si seruiranno calde con detti frutti sopra, e quelle arosto si seruiranno calde con salsa fatta di mosto cotto, con agresta bollita, con zuccaro, e cannella in canna dentro a bastanza sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno ponere all'Addobbo doppo cotte, arosto senza riempitura, e senza lardarle, e si seruiranno in tutti li modi che si farà il Cappone all'Addobbo, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Anatre in pasticcio, intiere, e spezzate si come dello Cappone.

E si potranno fare in pasticcio dette Anatre, intiere, e spezzate, con suoi regali dentro, con diuerse altre sorti di carne quadrupeda in bocconi, ouero in diuersi piccadigli, si come dello spezzato del Cappone in pasticcio, benche non saranno di tal bontà, e si seruirà caldo con sù brodetto, per rinfrescarlo dentro, con zuccaro sopra, e quando si faranno intiere in pasticcio, si larderanno, e si poneranno alcuni chiodetti di garofani nel petto, con altra spetie a bastanza dentro, doppo rifatte su la graticola, ò in acqua bollente, e si seruiranno calde, ò fredde a beneplacito, si come il pasticcio del sopradetto Cappone intiero, e spezzato, come sopra al suo Capitolo ho detto.

Lingue d'Anatre in diuersi pottaggietti, e fritte, e li fegati in tutte le viuãde che si farãno del fegato di Cappone.

E le lingue di dette Anatre, e li fegati si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno del fegato del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello, e saranno megliori ancora, e delle lingue se ne faranno diuersi intingoletti doppo rifatte, e nette dalla prima pelle, con herbette buone battute, con ventresca di porco salata dentro, doppo soffritte in buon destrutto, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e si potranno soffriggere con cipollette tagliate minute ancora, con vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, con brodo di carne grassa, e si potranno alligare in voue ancora, e si seruiranno calde.

E si potranno infarinare, e friggere, doppo rifatte, e nette come sopra, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Anatre d'India, & anatrotti, in tutte le viuande che delle sopradette Anatre si faranno.

E l'Anatre d'India, quali sono più grosse assai delle sopradette Anatre domestiche, e saluatiche, si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi di dette Anatre domestiche, e saluatiche, e così si seruiranno ancora, e li Garganelli, & Anatrotti piccoli pur si accommoderanno nell'istessi modi, perche sono di vna istessa qualità.

Fola-

Folache, e Pauoncelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCIX.

LA Folaca è calda, & humida nel secondo grado, e simili qualità tengano le Pauoncelle, perche sono nel numero di quelli che habitano in stagni, e paludi, e perciò participeranno dell'aria doue sono nutriti, & alleuati, quali saranno di cattiuo nutrimento, e duri da digerire, doue che non saranno buoni, nè recipienti a Mense di Signori, ma volendo ad vn bisogno cucinare le dette Folache, si potranno fare alesse, & in brodo lardiero, ma che siano frolle assai, perche sono di loro natura molto dure, e le alesse si potranno coprire con diuerse sorti di paste, come lasagne, ò vermicelli, & altre simili, con formaggio grattato, e cannella sopra, e saranno buone stufate ancora.

Folache alesse, & in brodo lardiero, e stufate.

E le Pauoncelle si potranno accommodare in tutte le viuande che si faranno delli Piccioni di Ghianda, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Piccioni ancora, bēche non saranno di tal bontà.

Pauōcelle saluatiche, si accōmoderāno come li palōbacci.

Oche, e Papari domestiche, e saluatiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. C.

L'Ocha è calda nel primo grado, & humida nel secondo, e li Papari sono assai più calidi, & humidi, e la sua stagione sarà di Settembre, per tutto Carneuale, e delli Papari d'Agosto per tutto detto tempo, e le megliori saranno li Papari nutriti con Miglio cotto in latte, con Tritello dentro, & alleuati vicino all'acque chiare, e saranno di buon nutrimento, benche habbino alcune superfluità, perche sono più calde delle carni Palombine, e perciò saranno contrarie alli Conualescenti, e stomachi deboli, & alli Vecchi, e le saluatiche saranno megliori, che le domestiche, se bene che la carne dell'Ocha, è veramente pasto appropriato alli Hebrei, ma non già le ali, collo, e fegato, perche sono di buonissimo nutrimento, e facili alla digestione, e saranno le meglior parti di dette Oche, quali si accommoderanno in diuersi modi.

Le Oche tanto domestiche, quanto saluatiche, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'Anatre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come le dette Anatre ancora, e nell'istessi modi si accommoderanno li Papari, e si seruiranno ancora, ma nelli megliori modi cucinate, saranno le sottestate, & arosto, ripiene, e senza riempitura, e nelle ripiene si potranno ponere diuersi vccelletti grassi, & il resto delli regali, & ingredienti che si poneranno nella riempitura del Gallo d'India, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Oche in tutte le viuāde che si faranno del l'Anatre domestiche, e saluatiche, e cosi li Papari ancora.

E del grasso delle dette Oche se ne farà dello strutto, qual sarà buonissimo per condimento di diuerse viuande, ma non già per cibo, perche ritiene

Strutto d'oche in diuerse viuande.

ne delle qualità di dette Oche, e si potrà salare la carne di dette Oche, si come quella del Porco, come vsano in alcuni luoghi di Lombardia, e se ne seruono per cuocere con altre carni fresche, doppo hauerle tenute a molle in acqua a bastanza, e dissalate alquanto, e ne fanno diuerse altre pottaggierie ancora, ma però la gente bassa, se bene che in Roma l'vsano assai li Hebrei, perche veramente sarà vn cibo recipiente per loro.

Fegato d'Oche, si accommoderà come quello del Porco.

Et il fegato delle dette Oche si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del fegato di Porco, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, e sarà megliore.

Colli di Oche ripieni in diuersi modi.

E delli Colli di dette Oche si potranno fare ripieni con Piccadiglio della polpa di dette Oche, ouero di altra carne, con barbaglia, ò prosutto tagliato minuto, con herbette buone, & voua, con formaggio grattato dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, ouero zibibo senz' ossi, e si seruiranno caldi, doppo cotti in brodo di carne, e si potranno riempire con diuerse altre riempiture ancora, e si seruiranno come sopra.

Ali, e lingue di Oche in diuersi pottaggi, e le lingue fritte.

E dell'Ali, e lingue di dette Oche se ne faranno diuersi pottaggi, doppo che saranno perlessate, e nette dalla prima pelle, nell'istessi modi che si faranno le lingue di Anatre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, benche le sopradette lingue d'Oche bisognerà tenerle all'addobbo doppo nette come sopra, quali si potranno infarinare, e friggere in buon destrutto, e si seruiranno calde con parte di detto addobbo bollito con zuccaro dentro, con spetie dolce a bastanza sopra, e le dette ali sarãno buone nell'istessi pottaggietti che si faranno delle dette lingue di Anatre, e così si seruiranno ancora.

Grue, Arione, Cesani, Cigni, Cicogna, e loro qualità, e Cucina. Cap. CI.

LA Grue, Arione, Cesani, Cigni, e Cicogna, qual mangia serpi, & altre sporcitie, perche tali animali sono tutti nutriti, & alleuati in Paludi, e stagni, & in altri luoghi di mal'aria, e perciò le loro carni, se bene che non siano recipienti, nè buone, saranno fredde, e secche nel secondo grado, e saranno durissime da digerire, e generatiue di cattiui humori, ma la loro stagione sarà di lasciarli alla campagna per bellezza, & volendoli ad vn bisogno cucinare, la detta stagione, sarà nelli freddi grandi, e si seruiranno li più giouani, e frolli assai, e ben preparati di aromati, e buoni condimenti, e si accommoderanno in diuersi modi.

Grue arosto, e sottestata, ripiena, e senza riempitura.

La Grue come sarà frolla a bastanza, e giouane, si potrà fare arosto, e sottestata, & ripiena, e senza riempitura ancora, e con la riempitura sopradetta delle Oche domestiche, e saluatiche, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si riempirà ancora con il macone, e fegato di detta Grue tagliato minuto, essendo però fresco, e buono, con ventresca di Por-

co

co salata in fette, e mela cotogne, con prugne, e visciole secche dentro, con rappette di finocchio forte, & vliue senz'ossi, & altri regali ancora, e si seruirà calda con salsa di mosto cotto, con agresta, & spetie dentro bollita a bastanza sopra, e nella sottestata si poneranno diuersi frutti dentro, e si larderà minuta con chiodetti di garofani nel petto, e così quando si farà arosto come sopra ancora, e senza lardarla, e si seruirà come sopra, e la sottestata si farà con la sopradetta riempitura, e senza, e si seruirà calda con detti frutti sopra.

E l'Arione si farà arosto quando sarà frollo a bastanza, e giouane doppo pelato, e netto, & rifatto sù la graticola, e lardato minuto con chiodetti di garofani nel petto, e si seruirà caldo con salsa di aceto bollito con zuccaro, e cannella con mosto cotto dentro, di maniera che sia alquanto brusca detta salsa, ouero con sugo di melangole sopra, e si farà stufato, e sottestato, doppo lardato come sopra, con diuersi frutti dentro, ma detti volatili non sono buoni, nè recipienti a mense di Signori, & volendoli seruire come se li caueranno l'interiori, se li poneranno carboni accesi, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quel sanguaccio, e mal odore, che dentro tengano di saluatico, e si vseranno li aromati a bastanza, e si terranno nell'Addobbo ancora. Arione arosto, stufato, e sottestato.

E li Cigni, Cesani, e Cicogna si potranno ad vn bisogno accommodare in tutti li modi sopradetti della Grue, & Arione, se bene che la detta Cicogna sia vn animale molto sporco, e non recipiente a mensa alcuna, nè tampoco li sopradetti ancora, li ho voluti però ponere, accioche se alcuno per curiosità, ouero bisogno ne gustasse, li possa seruire, se bene che in altri, e diuersi modi di più delli sopradetti si potranno cucinare, ma con molti aromati dentro, e sbruffati con aceto forte, per rispetto dell'odore cattiuo che tengano del saluatico, ouero si terranno nell'Addobbo a bastanza, con lauro, e saluia dentro, e si seruiranno tali carni frolle assai, perche sono molto dure, e neruose. Cesani, Cigni e Cicogna, in tutte le viuande della Grue, & Arione si faranno.

Struzzo, e sue qualità. Cap. CII.

Lo Struzzo è di cattiuissima qualità, assai peggiore della Grue sopradetta; perche questo animale è tanto caldo di sua natura, che digerisce il ferro, e perciò la sua carne non si deue mangiare per le sue male qualità, & è così grande di corpo, che le sue penne non lo possano sostentare al volo, perche sono molto sottili, benche sia molto veloce al corso, & ha li piedi fessi come li quadrupedi, & ha diuerse altre qualità, quali lascio a parte, solo dirò che essendo Antonio Eliogabolo Imperatore, trà molti conuiti di diuerse viuande, che lui faceua comparire alla sua mensa, vna volta si fece portare seicento teste delli sopradetti struzzi, e si mangiauano solamente le ceruella, benche io creda, che lo facesse più per curiosità, che per la bontà, che in quelle fussero, ouero perche le cer- Curiosità di Eliogabolo Imperatore.

Ceruella delli volatili sono megliori di quelle di quadrupedi.

uella delli volatili, eccedono in bontà a quelle delli quadrupedi, per essere assai megliori, si come al suo luogo ho detto.

Scalchi daranno ordine di viuande di capriccio, ma che siano di qualche vtilità, e bontà.

Se bene che le curiosità piaceranno alla maggior parte delli conuitati, mentre però che saranno viuande, di qualche vtilità, e non di capriccio, & in questo li buoni Scalchi hanno da hauer particolar riguardo, di non seruire viuande di capriccio, ma si bene di qualche vtile, e bontà, circa al modo di cucinare la carne di detto Struzzo, benche non molto difficultoso, per ogni modo lo lascierò a parte, perche in questi paesi non se ne trouano molti, poiche tali animali habitano nelli deserti.

Beccafico di lago, e Pizzacchare, e loro qualità, e Cucina. Cap. CIII.

IL Beccafico di lago in sua stagione, viene molto grasso, si come li Beccafichi, & altri diuersi vccelli, nel mese di Settembre, e di detto tempo sarà la sua stagione ancora, per fino nelli gran freddi, e dapoi ritorna magro come li altri volatili di lago, non passa in grandezza il Tordo, e le sue penne del petto rosseggiano alquanto, & il resto delle penne tirano al berettino, e della pizzacchera la sua stagione sarà di detto tempo, e dura per tutto carneuale, se bene che non sarà di tal bontà, perche puzza di Pescio assai, e detti vccelli haueranno le qualità, che tutti li altri volatili di stagni, e di Paludi, e si accommoderanno in diuersi modi.

Beccafico di lago, arosto, & all'addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggietti, e così la Pizzacchara ancora.

Il Beccafico di lago quando che sarà grasso, & in sua stagione, si farà arosto con pezzetti di lardo dentro, doue haueua l'interiori, e si seruirà, caldo, con sugo di melangole sopra, e si potrà ponere all'Addobbo, doppo cotto arosto, come sopra, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo con zuccaro sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zuccaro dentro à bastanza, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti ancora, come stufato, in brodo lardiero, & in Garmugia con vino per metà di mosto cotto, con aceto dentro, e nelli sopradetti modi si potranno accommodare le pizzachare benche non saranno di tal bontà.

Quaglia, e sue qualità, e Cucina. Cap. CIV.

LA Quaglia è calda nel primo grado, & humida nel secondo, la sua carne si corrompe facilmente, per la molta humidità che tiene, alcuni dicono, che le sopradette qualità le habbia vn vccello simile alla Coturnice, & altri vogliano, che sia la sopradetta Quaglia, e perciò se ne douerà mangiare rade volte, perche tal volta si ciba dell'Eleboro, qual è spetie di veleno, e patisce di mal caduco, e genera tremore, e sarà buona per li malinconici, e si seruirà in sua stagione, qual sarà nel Settembre, per tutto il carneuale, & che sia di mezza carne, qual sarà megliore, si come quelle tenute nelli Casini ingrassate con miglio cotto in latte, e quelle

quelle prese in caccia aacora, se bene che il loro passaggio sia di Primauera, ma in tal tempo non sono molto grasse, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

La Quaglia si potrà fare arosto, e sotteſtata, perche saranno li meglio-ri modi cucinata; mentre che sarà grassa, inuolta in foglie di vite, o carta, ouero in rete, e senza niente attorno ancora con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, doppo hauerli dato il sale, e si seruirà calda con sugo di melangole sopra. Quaglia arosto in diuersi modi, seruita cõ diuerse copriture sopra e senza.

E si farà arosto semplicemente, e si seruirà con diuerse copriture, cioè con cauoli struccolati alla Romana, cotte le parti più tenere, senz'acqua dentro, eccetto che lardo battuto, ouero altro grasso, con sale a bastanxa, e pepe dentro, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra.

E si potrà coprire con peselli di scorza teneri, ouero con cardi, ò carcioffi teneri atartuffolati, con grasso, e pepe dentro, e con torsetti di lattuga ancora, e si seruirà calda come sopra.

E si potrà fare alla Catelana detta Quaglia doppo cotta arosto come sopra, e trinciata in più parti, con limoncelli tagliati minuti, con zuccaro, e spetie a bastanza sopra, e sugo di melangole, e posta in piatto d'argento, o altro vaso sopra a scaldauiuande, e si seruirà calda. Quaglia arosto, e seruita alla Catelana, ouero all'Abruzzese.

E la detta Quaglia si farà sotteſtata con buon butiro, ouero grasso, con agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà calda con crostini di pane sotto, con agresta sopra, e quando si seruirà detta Quaglia fredda, tanto la sotteſtata, quanto l'arostita sopradetta allo spedo, si potrà seruire con pera moscatelle, ouero mela appie sciroppate, con fulignata sopra, e si potrà detta Quaglia fare in tutte le viuande che si faranno li Piccioni di casa, e di Torre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detti Piccioni ancora. Quaglia sotteſtata seruita fredda, e calda, & in tutte le viuãde che si faranno del li piccioni.

Tortora, e sue qualità, e Cucina. Cap. CV.

LA Tortora è calda, e secca in secondo grado, e le megliori saranno le giouani, e grasse, e quelle che saranno nutrite nelli Casini, saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e le vecchie, e magre per la loro siccità saranno più dure da digerire, però nelli tempi caldi, ma nelli freddi saranno buone ad ogni complessione, e contrarie alli malinconici, e colerici, e la loro stagione sarà di Maggio, ma nel Settembre saranno megliori, e più grasse, benche se ne trouano tutto l'Anno nelle case, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Tortore si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che delle Quaglie si faranno, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Qnaglie ancora, ma cucinate arosto inuolte in foglie di vite, cioè attortorate, saranno di queste ancora li megliori modi, accommodate, & sotteſtate, e massime quando dette Tortore saranno grasse. Tortore ĩ tutte le viuande che delle Quaglie si faranno

Cucco, e sue qualità, e Cucina. Cap. CVI.

IL Cucco sarà dell'istesse qualità, che della Tortora sopradetta, ma non sarà di tal bontà, nè tampoco sarà buono se non in sua stagione, perche sarà grasso, qual sarà di Settembre, per tutto il mese di Nouembre, perche di altro tempo non sarà grasso, e si potrà acccommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delle sopradette Tortore, e Quaglie, essendo però grasso, perche magro non valeria niente, e si potrà fare sottestato, & in altri, e diuersi Pottaggietti, e si seruirà nell'istessi modi sopradetti della Tortora, e Quaglia.

Cucco in tutte le viuande, che della Tortora, e Quaglie si faranno.

Tordo, e Sassello, e loro qualità, e Cucina. Cap. CVII.

IL Tordo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua stagione incomincia al fine del mese di Settembre, ma sarà megliore quando che hauerà mangiato l'vua, e pippari di zinepro, e di mortellina, e quella delli sasselli sarà doppo il passaggio di detto Tordo, ma sarà men buono, e li megliori Tordi saranno li grassi, o almeno di mezza carne, perche saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Tordo, e sassello in tutti i modi, e viuande, che delle Quaglie, e Tortore si faranno.

Il Tordo, e sassello si accommoderanno ancor loro in tutte le Viuande, che si faranno delle Quaglie, e Tortore, nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, da farli coperti con cauoli struccolati alla Romana in fuori, perche questi ancora saranno megliori arosto, e sottestati, che in qual si voglia altra maniera, e massime alla Fiorentina, tramezzati con foglie di Saluia, e fette di pane, e senza pane ancora, e pergottati con buon'oglio di vliua, e si potranno tramezzare con fettarelle di ventresca di Porco salata, ouero lardo, e con salsiccie fine di Lucca ancora, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare alessi con Prosutto, ò altro salame dentro, e si copriranno con diuerse coprिture, ò con finocchietti bianchi, ò Cardi, e Carcioffi teneri, cotti in buon brodo, con prosutto dentro, e si seruiranno caldi, con detto prosutto in fette, e pepe sopra.

Tordo, e sassello alessi, seruiti con diuerse copriture, & alessi all'vsanza di Sardigna, seruiti in diuersi modi.

E si faranno alessi detti Tordi, si come vsa in Sardigna, in acqua per metà di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, quali si potranno seruire freddi, e caldi, con fette di pane sotto, e parte del brodo grasso doue saranno cotti sopra, e li freddi si salueranno assai tempo incorrotti, come che se fussero stati nell'addobbo, quali si possano riscaldare allo spedo, e sù la graticola, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno caldi, e si potranno partire per metà, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e saranno buoni in diuersi altri

pot-

pottaggietti ancora.

E si potranno fare inuolti in pasta di sfoglio, non solo li sopradetti Tordo, e sassello, ma qual si voglia altra sorte di vccelletti di simile grandezza, e se li lasciera la Testa con penne, e codrione, e gambe, e se li riporteranno alli loro luoghi, doppo cotti al forno, ò fornello, e se non saranno freschi, se li caueranno l'interiori, e se li poneranno grani d'Agresta, con li fegatetti di detti vccelli, con prosutto, ò barbaglia di Porco a datetti dentro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e saranno buoni per regalare diuersi piatti di arosto, attorno ancora.

Tordo, e sassello inuolti in pasta di sfoglio, seruiti soli, e per regalo di piatti.

Merlo, e Merlotti, Storno, e Stornello, e loro qualità, e Cucina. Cap. CVIII.

IL Merlo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua stagione sarà come del Tordo, se bene che tutto l'Anno se ne trouano, ma non sarà della bontà di detto Tordo, perche la sua carne è assai più dura, e difficile da digerire, e la stagione delli Merlotti sarà di Primauera, benche non ne mancano in ogni stagione.

E dello Storno, e stornello la carne sarà calda, e secca, e la loro stagione sarà quando che haueranno mangiato l'vua, perche saranno più grassi che di altro tempo, e parteciperanno alquanto dell'humido, ma in tempo alcuno non saranno buoni, nè recipienti a mensa alcuna, se non per le Tauerne, perche molte volte li fanno mangiare per buoni Tordi; e la stagione delli stornelli sarà come delli sopradetti Merlotti, di Primauera, e saranno di più facile digestione, tanto li Merlotti, quanto li detti Stornelli, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Merlo, e Merlotti, si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Tordi, e Sasselli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Tordi, e Sasselli ancora, benche non siano di tal bontà, perche la loro carne è assai più dura, e similmente quella dello Storno, e Stornello, quali ad vn bisogno si potranno accommodare come li sopradetti Tordi, e Sasselli, se bene che non siano buoni, nè tampoco recipienti a mensa alcuna.

Merlo, e Merlotti, in tutte le viuãde che si faranno del Tordo, e sassello, e così lo storno, e stornello.

Beccafico, e Rusignuolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. CIX.

IL Beccafico, e Rusignuolo, sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di buonissimo nutrimento, e saranno facili alla digestione, e conferiranno ad ogni età, e complessione, & alli conualescenti, dalli febricitanti in fuora, perche si conuerteno facilmente in cattiui humori, per la loro sostanza tanto gentile; e la loro stagione sarà nell'Autunno, quando mangiano li fichi, e perciò sono più grassi che di altro tempo, se bene che in-

incominciano a ingrassare doppo le prime acque di Agosto, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Beccafichi arosto in diuersi modi, e cotto sotto le bragie.

Il Beccafico, e Rusignuolo, si faranno arosto doppo pelati, e netti, tramezzati con saluia, e fette di pane, e si pergotteranno con oglio di vliua, si come li sopradetti Tordi, e si potranno fare con crosta di pane grattato passato per staccio, con zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, e si faranno arosto ancora inuolti in foglie di Vite, e fette sottili di lardo, ouero ventresca di Porco salata, spoluerizzate con finocchio forte soppesto con sale a bastanza, e si cuoceranno allo spedo, ouero sotto le Bragie con Cenisce, doppo hauerli inuolti di più con carta bagnata sopra a dette foglie di Vite, e si seruiranno caldi come sopra.

Beccafichi in diuersi pasticcetti, e per regalo di diuersi pasticci grossi, & in diuerse riēpiture.

E si potranno fare in diuersi pasticcetti, detti Beccafichi con Testicoletti, e fegatetti di Polli, con Creste, & Animelle di Capretto, ouero di Vitella in pezzetti, con fettarelle di presutto, midolla di Vaccina, & Agresta in grani dentro, con prugnuoli, e tartuffoli, e spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra.

E saranno buoni ancora, per regalo di diuersi Pasticci grossi, di Piccadiglio di carne, come sfogliati, e senza sfoglio, ouero all'Inglese, & in diuerse riempiture di Pelati grossi, cioè di Polli d'India, ouero Oche, & altri simili, e così in diuerse riempiture di Quadrupedi, arosto, ouero sottestati intieri, come Conigli, Lepre, ouero Capretti, & in particolare nelle Porchette, tanto domestiche, come nelle saluatiche, perche con il resto delli regali, & ingredienti che si pongano saranno molto buoni, e faranno assai buon effetto.

Beccafichi all'addobbo, e fritti, & in diuersi pottaggi

E si potranno ponere all'Addobbo detti Beccafichi di vino bianco amabile, con aceto forte, e spetie a bastanza, dentro, e si potranno friggere in buon destrutto, doppo hauerli asciutti con drappo bianco, & infarinati con pane grattato, ouero fior di farina, e si seruiranno caldi con zuccaro, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

E si faranno in diuersi Pottaggietti ancora con diuersi regali dentro, doppo hauerli netti, e leuati l'interiori, e così quando si poneranno in detto Addobbo, eccetto che quando saranno nel meglior modo cucinati.

Beccafichi inuolti in pasta di sfoglio come li Tordi.

E si faranno inuolti in pasta di sfoglio li sopradetti Beccafichi, si come li sopradetti Tordi, nell'istessi modi, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e di più a detti Beccafichi se li potrà ponere vn steccadente nel petto, e riportanli sopra a diuersi pelati grossi arosto, e Quadrupedi, & in particolare sopra alle zinne di Vaccina arosto quali faranno molti buoni effetti.

Ortolano, e sue qualità, e Cucina. Cap. CX.

L'Ortolano non è vccello molto noto, se bene è di gran bontà, & hauerà le medesime qualità delli Beccafichi, ma il suo passaggio sarà

di

di Primauera, perche si piglia nelle tese, e si conserua nelli casini come le Quaglie, e Tortore, & altri diuersi volatili, e si ingrassa con miglio, di modo che spesse volte si muore di grassezza, benche molto meglio saria darli il detto miglio cotto in latte, perche saria megliore, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto carneuale.

E si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli sopradetti Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e non sarà inferiore di bontà, e si seruirà come detti Beccafichi ancora. Ortolano in tutte le viuande che si faranno delli Beccafichi.

Rondone vecchio, e di nido, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXI.

IL Rondone sarà meno humido, che il Beccafico, non solo per il continuo moto che fa, ma per il cibo che esso mangia ancora, e perciò sarà più caldo, e secco in primo grado, e conferirà ad ogni complessione in sua stagione, perche sarà grasso, quale sarà di Primauera per tutto Luglio.

E si potrà accommodare in tutte le viuande, che si faranno delli Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detti Beccafichi ancora, e così il detto Rondone di nido; ma questi ancora saranno megliori cucinati arosto, che in altra maniera. Rondoni in tutti i modi, e viuande, che delli Beccafichi si faranno.

Rigogolo, e Dardano e, loro qualità, e Cucina. Cap. CXII.

IL Rigogolo da alcuni vien detto, Galbedro, ha le penne di colori diuersi, mà la maggior parte sono gialle; sarà caldo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione incomincia di Primauera, quando che mangia li gelsi mori, e le Ceragie, e dura tutto l'Autunno, se bene che in detto tempo sarà megliore, e più grasso ancora, perche mangia li fichi, qual sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e così l'Apiastra detto Dardano ancora sarà megliore nel Settembre, che di altro tempo, benche questo vccello si ciba di Api, e Vespe, & altri simili animaletti, & il giorno stà in continuo moto, e perciò sarà dell'istesse qualità che del Rondone sopradetto, e la sera quando si posa per alloggiare, si radunano molti insieme, e si posano su per le cime delli Alberi secchi, e li cacciatori li ammazzano, quali sono grossi come li Tordi.

E si accommoderanno, sì il Rigogolo, come il Dardano in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Tordi, e sasselli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e saranno molto grati al gusto, e massime quando che saranno grassi, & in loro stagione. Rigogolo, e Dardano, si faranno in tutti li modi, e viuãde che delli Tordi, e sasselli.

Ca-

Castraghe, Stipolette, e Capitortoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIII.

DElle Castraghe, le quali alcuni l'addimandano Auerle, la stagione loro sarà di Settembre, perche in tal tempo vengano grasse, e così le Stipolette, e Capitortoli ancora, quali participeranno tutti delle qualità delli Beccafichi, ma non saranno di tal bontà, perche le Castraghe in particolare saranno più dure assai, se bene che saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e si accommoderanno, tanto le dette Castraghe, come le Stipolette, e Capitortoli in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Beccafichi ancora, e quando che detti vccelletti non saranno grassi, se ne faranno diuersi Pottaggietti, perche saranno megliori.

Castraghe, stipolette, e Capitortoli, si accomoderanno come li Beccafichi.

Lodole, e Petturlini, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIV.

LE Lodole sono calde, & humide temperatamente, e saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, perche saranno megliori, che di altro tempo, e saranno buone per ogni età, e compleßione, però quando che saranno grasse, benche ve ne siano di due sorti, vna cappelluta, qual è la più grossa, e da alcuni vien detta Calandra, e l'altra non cappelluta, qual in alcuni luoghi addimandano Petturlini, si come sopra ho detto, benche siano di vna medesima spetie, quali si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti del Tordo, e Sassello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Tordi ancora.

E se ne faranno diuersi intingoletti, e maßime quando che non saranno molte grasse, perche saranno megliori, e saranno buone per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti, & in diuerse riempiture di volatili, e quadrupedi, si come li Beccafichi, & altri vccelletti simili, ma essendo grasse saranno meglio arosto, e sottestate, che in altri modi accommodate.

Lodole, e petturlini in tutte le viuande, che delli Tordi, & in diuerse pottaggierie, e riempiture.

Passaro solitario, e Passarotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXV.

IL Passaro solitario, e Passarotti, sono più caldi che tutti li altri Vccelli, e la loro stagione sarà di Primauera, e delli vecchi sarà nell'Autunno, perche ogni vccello ingrassa in detto tempo, benche siano calidißimi, e secchi per fino al terzo grado, e la loro carne non sarà buona, perche infiamma il sangue, & è dura da digerire, & augumenta il coito; se ne

se ne vseranno in poca quantità, e delli giouani, se bene che tal Vccello per la sua caldità viue poco tempo, & il Passaro solitario sarà megliore per cantare, che per cibo, e si accommoderanno in diuersi modi, si come si diranno.

Il Passaro solitario, e Passarotti, si faranno alessi con prosutto, o ventresca di Porco salata dentro, e si potranno coprire con finocchietti bianchi, ouero cardetti teneri cotti in buon brodo, e si seruiranno caldi con pane in fette sotto, e formaggio grattato, e pepe sopra. Passero, e passerotti alessi, & in diuerse pottaggierie, & arosto, & in riempiture.

E si potranno fare in brodo lardiero, & stufati, con herbette buone, e lardo battuto, con spetie a bastanza dentro, perche saranno megliori in diuersi Pottaggietti, ouero alessi che in altra maniera cucinati, rispetto che tali vccelletti non sogliano ingrassare molto, e perche sono ancora caldi assai, se bene che ad vn bisogno si faranno arosto tramezzati con fettarelle di lardo, e saluia, e si seruiranno caldi con sugo di limoncelli sopra, & ad vn bisogno saranno buoni detti Passerotti in diuerse riempiture ancora.

Beccafichi di Candia, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVI.

LI Beccafichi che vengano di Candia, cioè di Cipro, quali vccelletti sono portati in vasi di terra inuetriati, e posti all'Addobbo, quali sono portati in Italia per via di Venetia, doue che sono come li Beccafichi di queste parti, e che siano messi nell'Addobbo di aceto forte, con spetie dentro, se bene che quello di quelle parti è aceto megliore, perche è di maluagia, & è assai più gagliardo, e perciò participeranno delle qualità di detto aceto, quali saranno frigidi nel secondo grado, e secchi nel terzo, ma quando detti Beccafichi saranno freschi, saranno dell' istesse qualità delli Beccafichi di queste parti d'Italia, e si accommoderanno in diuersi modi.

Li Beccafichi di Candia, cioè vccelletti di Cipro, si potranno friggere in destrutto, o altro grasso, & infarinarli con fior di farina, ouero con pane grattato passato per settaccio doppo che si saranno tenuti a molle in acqua chiara a bastanza per leuarli quell'acuto odore dell'aceto, e spetie, e massime quando, che sarà molto tempo che siano stati nell'Addobbo, perche essendo poco tempo che siano stati portati, e che siano freschi, non occorrerà tenerli a molle, basterà solo asciugarli con drappo bianco, e si friggeranno come sopra, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e se nello stare molto a molle in acqua come sopra hauessero perso l'odore dell'aceto, si seruiranno con sugo di melangole sopra. Beccafichi di Cipro fritti.

E si faranno detti vccelletti in diuersi Pottaggietti, con prosutto, o altri salami in fette dentro, con herbette buone, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, e si potranno ponere cipollette tagliate minute den- Beccafichi di Cipro in diuersi pottaggi, e riempiture, e per regalo di

diuerſi paſtic ci, e paſticetti

tro ancora, e peſelli con ſcorza teneri, e ſenza ſcorza, doppo hauerli bolliti in altro vaſo, e ſoffritti a baſtanza, e ſi poneranno in detti guazzetti tartuffoli, e prugnuoli al ſuo tempo, ouero cardi, e carcioffi teneri in pezzetti attartuffolati, con ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno caldi con detti ingredienti ſopra, e ſaranno buoni ancora detti Beccafichi per regalo di diuerſi Paſticci, e Paſticcetti, & in diuerſe riempiture, ſi come li Beccafichi freſchi ſopra detti al loro Capitolo, doppo che ſaranno ſtati a molle come ſopra a baſtanza, però biſognando.

Vccelletti diuerſi, cioè Petti roſſi, e Fringuelli, & altri di ſimile grandezza, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVII.

LI vccelletti, cioè Petti roſſi, Fringuelli, Ballarine, e molti altri di ſimil grandezza, quali laſcio a parte di nominarli, ſaranno tutti di buoniſſimo nutrimento, e facili alla digeſtione, e conferiranno ad ogni compleſſione, e conualeſcentia, eccetto che le Paſſare, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, & anco quelli che ſaranno alleuati in luoghi di cattiua aria, come in paludi, ò ſtagni, perche participeranno ſempre di quell'aria, doue ſaranno nutriti, e perciò ſaranno megliori quelli alleuati in luoghi di buon aria, come in colline, ó montagne, e che in loro genere ciaſcheduno ſia graſſo, & in ſua ſtagione, qual ſarà della maggior parte, nel meſe di Settembre, per tutto il carneuale, e ſempre che ſe ne potranno hauere, da quando couano, o che fanno l'voua in fuori, che ſarà nella Primauera.

Vccelletti diuerſi in tutte le viuãde che ſi farãno delli Beccafichi.

E ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno delli Beccafichi, & vccelletti di Cipro, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come detti Beccafichi ancora, ſe bene che non ſaranno coſi buoni.

Ghiandare, Agazze, Picchi, e Cornacchiotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVIII.

MI è parſo di ponere li ſopradetti vccelli non recipienti, e più per curioſità, che per la bontà loro, ma ſe alcuno ſe ne voleſſe ſeruire poſſa valerſene, ſe bene che molti di loro ſaranno buoni in Primauera, & altri nell'Autunno, come le Ghiandare, quando che hanno mangiate le Ghiande, perche in tal tempo ſaranno megliori, & altri ſaranno buoni nell'Inuerno, e perche ſono diuerſi vccelli, ſaranno di diuerſe qualità ancora, poiche alcuni ſaranno di più dura carne, & altri meno, per la diuerſità loro, e perciò non ſi farà di queſti molta ſtima, doue che altro di buono non hanno, ſe non che dominano ancora loro la ſoſtanza Aerea, & anco per la velocità delli loro mouimenti, ma non ſaranno pe-

rò buoni come detti vccelletti piccoli, perche questi sono di più dura carne assai, si come saranno di più dura digestione ancora, e sarà più dura assai di quella delle Merle ancora, si che volendoli seruire si potranno eleggere li giouani, e più grassi, perche saranno più facili alla digestione, e di meglior nutrimento, de' quali volatili se ne faranno diuerse Pottaggierie, come stufati, con lardo battuto, con herbette buone, e saluia dentro, con spetie a bastanza, & altri regali ancora, & in brodo lardiero, e quando che saranno grassi, si potranno fare arosto, benche saranno molto duri, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

Ghiãdare, Agazze, Picchi e Cornacchie cotti in diuerse pottaggierie, & arosto.

LIBRO TERZO.

NEL QVAL SI TRATTA DELLE qualità, e stagioni di diuersi Pesci di Mare, e di Acque dolci.

Con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli in diuerse Viuande.

Auuertimenti nelli Pesci Maritimi, e di Acque dolci. Cap. I.

HAVENDO sopra mostrato buona parte delli modi da cucinare, e seruire qual si voglia sorte di animali quadrupedi, e volatili buoni da mangiare, & alcuni nò, con le loro stagioni, e qualità, & alcuni non recipienti, doue che nel seguente libro tratterò delli Pesci con squama, e senza, e con scorza ancora, con le loro stagioni, e qualità, e la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli, ma ciascheduno hauerà riguardo di seruirsi più delli maritimi, che di quelli di acque dolci, perche saranno megliori, per rispetto delle acque salate, per le quali sono meno humide, si come li Pesci saranno meno humidi ancora, e nelle acque dolci quelli di acque viue, e correnti, saranno di meglior bontà, che quelli di stagni, o laghi, o di altri luoghi di acque morte; resta solo sapere li meglior modi per la sanità, con li quali si doueranno cucinare, vno de' quali sarà cuocerli arosto su li carboni, e su la graticola, e per il secondo modo cuocerli alessi, e per il terzo cuocerli fritti, seguitando molti, e diuersi altri modi da cucinarli, quali per ordine alli lor luoghi si diranno.

Pesci maritimi sono megliori che q̃lli di acque dolci.

Pesci arosto saranno megliori per sanità.

Coda delli pesci stimata per le meglior parti di detti pesci.

E sarà bene ancora a sapere quale siano le meglior parti in detti pesci, del che alcuni hanno detto, che siano le parti che più fanno moto, come la coda la quale più fatica in detti Pesci, che l'altre membra, e perciò vogliano che per sanità sia meno viscosa che l'altre parti, cioè come la pancia, e coste, se bene che lodano la testa ancora, la quale a me non dispiace, e massime quella di Ombrina non mi pare cattiua, senza molte altre di diuersi Pesci, ma hauendo io da fare scelta delle megliori parti, di detti Pesci, non lascierei la pancia dello Storione, e Tonno, e la coda a quelli che dubitassero della sanità; lascio poi a parte molti Pesci, e dirò solo della Tincha, e Luccio, quali sono delli minimi in bontà di acque dolci, perche nelle loro code non vi sono altro che lische.

Pesci freddi non si mangiaranno, perche offenderanno assai.

E sarà bene ancora di hauere particolare riguardo di non mangiare detti Pesci freddi, in qual si voglia modo cucinati, o siano marinati, ouero accarpionati, o salpimentati, perche saranno durissimi alla digestione, e faranno molti cattiui effetti in quelli, che molto li vseranno, circa alla sanità, e similmente quelli Pesci che si faranno in diuersi Pasticci, quali anderanno seruiti freddi.

Storione, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

LO Storione è Pesce di Mare, nutrito in acque dolci, però in sua stagione, la qual sarà di Primauera per tuttto Agosto, se bene che in Roma se ne troua nell'Autunno ancora, e la sua carne è calda nel principio del primo grado, & humida nel secondo, e li megliori Storioni saranno quelli che si piglieranno in acque dolci, perche saranno più grassi, se bene che la loro carne sarà dura alla digestione, ma sarà di gran nutrimento, e perciò si seruirà frolla a bastanza, perche sarà megliore, e più facile da digerire, e le loro voua, e latte sono buonissime, delle quali voua se ne fa Cauiale, qual è il megliore che si possi vsare, si come a Ferrara, qual si fa molto buono, e le meglior parti di detto Storione saranno la pancia, e testa, e si accommoderà in diuersi modi.

Storione, e porcellette alesse, cō diuerse copriture, e senza.

Lo Storione in qual si voglia parte, ouero intiero si potrà fare alesso, e massime le Porcellette, cioè Storioncelli piccoli, con acqua, e sale semplicemente, & in acqua con aceto, e sale a bastanza, ouero con vino, e si seruirà caldo con oglio, pepe, e sugo di melangole, ouero agresta sopra, con verdura, o altri fiori, e con diuersi sapori in Tondi.

E si potrà coprire con diuerse copriture ancora doppo cotto alesso come sopra, come con finocchietti bianchi, o sparagi, ouero con pesselli con scorza teneri, e con cardi, e carcioffi teneri attartuffolati, o veramente con tartuffoli, e prugnuoli, e si seruirà caldo con vna delle sopradette copriture sopra, ouero altre diuerse copriture ancora, con Oglio, ouero butiro, con spetie a bastanza sopra, con aceto, ouero agresta.

Storione stufato, & appasticciato.

E si potrà fare in qual si voglia parte del detto Storione, stufato, & appa-

pasticciato, doppo che sarà netto dalla scorza, e lardato con Alicette, ouero Tarantello dissalato, a datetti, e soffritto con oglio, ouero butiro, con prugne, e ceragie, & persiche secche, con pera, e mela in fette dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si potrà lardare con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzata con detto Tarantello, & Alicette, e si ponerà vino bianco per metà di mosto cotto, con agresta dentro, doppo che si sarà scolato l'oglio, ouero butiro, che vi sarà di superfluo in detto appasticciato.

Et nello stufato si poneranno parte delli sopradetti regali, & ingredienti dentro, del sopradetto appasticciato, con acqua, & agresta per metà di vino bianco dentro, doppo soffritto con oglio, ouero butiro, come sopra, e scolato quello che sarà di superfluo, con herbette buone battute minute, con Tarantello alquanto dissalato in fette dentro, perche detto Storione stufato, non si lardarà con Alicette, nè con Tarantello, si come il sopradetto appasticciato, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potranno fare diuersi Piccadigli della polpa di detto Storione, con Oglio, ouero butiro, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza sopra, con sugo di melangole, e si seruiranno caldi, e se ne faranno diuerse polpette, e polpettoni all'Inglese di detto Piccadiglio, con pane grattato, e mandole, o Nosce, soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, & agresta in grani dentro ancora, e si fioriranno con pignuoli, ouero con scorza di Cedro candita a lardelletti, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, e si potrà ponere voua con formaggio grattato dentro ancora, e si seruiranno come sopra.

Storione in diuersi piccadigli, e polpette & in Polpettoni all'Inglese.

E nelle polpette ancora si poneranno li sopradetti ingredienti, da fiorirle in fuori, perche se ne fanno delle piccole a peretta, quali si potranno sottestare con oglio, ouero butiro, e si allligheranno con voua sbattute con agresta, o sugo di melangole dentro, con latte di pignuoli, e si alligheranno con latte di mandole, ouero di pignuoli in giorno di magro ancora, e si seruiranno calde con cannella sopra.

E si potranno fare diuerse bragiuole di detto Storione, grandi, e piccole, con pitartima, ouero finocchio forte soppesto, con sale a bastanza, ouero con pepe, doppo che si saranno tagliate, e sbruffate con aceto forte, quali si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, con pignuoli, e passerina, ouero con agresta in grani, e si seruiranno calde con detti regali sopra, e le bragiuole grosse si larderanno con Alicette, ouero Tarantello a lardelli, e si spoluerizzeranno come le piccole sopradette, e si faranno arosto su la graticola, e si bagneranno spesso con oglio, & aceto, e si seruiranno calde con detto oglio, & aceto sopra, ouero con salsa reale, e si potranno sottestare come le sopradette bragiuole piccole ancora, e si seruiranno come quelle.

Storione in diuerse bragiole arosto, e sottestate.

E si potranno fare diuerse polpette, e polpettoni ripieni, di detto Sto-

Storione ī diuerse polpet-

tè, e polpettoni ripieni, e senza riempitura.

Storione, con Piccadiglio della polpa di detto, ouero di altro Pesce, con Tarantello dissalato, & herbette buone battute minute, con pane grattato, e nosci, con mandole soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e con agresta in grani al suo tempo ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con parte delli regali che si poneranno nello stufato, & appasticciato sopradetto dello Storione, e si seruiranno calde con detti regali sopra.

E si potranno fare arosto allo spedo, tramezzate con foglie di lauro, o saluia, e si seruiranno calde con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole, e si faranno senza riempitura ancora dette polpette, battute con la costa del coltello, con finocchio forte, ouero pepe, soppesto con sale a bastanza sopra, e si seruiranno come le ripiene sopradette.

Storione in Torte, e Crostate, & in minestra detta morsellata.

E si potranno fare diuerse Torte, e Crostate, della polpa di detto Storione, doppo che sarà perlessata, e fattone Piccadiglio minuto, con pane grattato, e mandole soppeste dentro, con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, ouero agresta in grani, o vua spina dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E si potranno fare Torte, e Crostate del latte, & voua del detto Storione, con li sopradetti regali, & ingredienti dentro. & in giorno di magro si poneranno mandole ambrogine, e nosci peste dentro, con zuccaro a bastanza, & in altri giorni voua, e formaggio grattato, con butiro dentro, e si seruiranno calde come sopra, benche detto Piccadiglio sarà megliore in Pasticci, o Pasticcetti, che in Torte, o Crostate, e sarà viuanda assai più moderna ancora.

E se ne potrà fare minestra come della polpa del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si potrà alligare con voua, e condirla con butiro, ouero con latte di mandole, o di pignuoli in giorno di magro, e si seruirà calda con cannella sopra.

Storione ĩ pasticcio di pezza intiera, & in bocconi.

E si farà in qual si voglia parte di detto Storione, ouero intiero in Pasticcio, doppo scorticato, e netto, & lardato con Tarantello dissalato, ouero Alici, con spetie a bastanza dentro, e si condirà con oglio ouero butiro, e si seruirà caldo, ò freddo, a beneplacito.

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi lardati, con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita a datetti longhi come lardelli di lardo, con cardi, e carcioffi teneri, o con tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, & agresta in grani, con codette di Gambari d'acque dolci, ouero Alogusta in pezzetti dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro, e con latte di mandole, e pignuoli ancora, e se li potrà fare vn brodetto con voua sbattute con agresta dentro, e si seruirà caldo con zuccaro sopra.

Storione ĩ diuersi pasticci e pasticcetti di piccadig.

E si potrà fare detto Storione in diuersi Pasticci, e Pasticcetti di Piccadiglio sfogliati, e senza sfoglio, & all'Inglese, doppo che sarà perlessato

e net-

e netto, battuto minuto con Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, agresta in grani al suo tempo dentro, con scorza di Cedro candita in fette sottili, e spetie a bastanza, con codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, Ostraghe soffritte, con Tartuffoli, e Prugnuoli dentro, e si potrà rinfrescare con voua sbattute, con agresta dentro, ouero con latte di mandole, ò di pignuoli, e si condiranno detti Pasticci con oglio, ouero con butiro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e si potranno ponere diuersi altri regali di più delli sopradetti dentro, in detti Pasticci, e Pasticcetti, e si seruiranno come sopra.

E si farà detto Storione in qual si voglia parte arosto allo spedo, dalla Testa in fuori, doppo che sarà perlessato, e netto dalla scorza, e si larderà con Alici, e Tarantello dissalato, e si tramezzerà con scorza di Cedro candita a lardelli, ouero con Cocuzzata di Genoua candita, e si seruirà caldo con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, ouero con Zibibo senz' ossi. E si potrà fare sottestato in qual si voglia parte, & intiero ancora, e massime quando che non sarà molto grosso, e si larderà come il sopradetto Arosto, e si poneranno l'istessi regali dentro dello stufato, & appasticciato di detto Storione, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e le Porcellette si potranno fare arosto allo spedo in pezzetti come l'Anguille, con crosta di pane grattato, con zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno calde con salsa reale sopra, ouero sugo di Limoncelli, e con Agresta sciroppata in grappi sopra ancora, ouero attorno il Piatto per regalo. *Storione, e Porcellette arosto in diuersi modi, e sottestati.*

E si potrà non solo il sopradetto Storione, in qual si voglia parte dalla Testa in fuori, ma le Porcellette ancora friggere, doppo che saranno scorticate, e nette, & infarinate, ma dello Storione se ne faranno fette come delle bragiuole, acciò si possino infarinare, e friggere, e le dette Porcellette non essendo molto grosse, si lasseranno intiere, e si seruiranno l'vno, e l'altro caldo, con sugo di melangole sopra, e si potranno seruire con diuersi Marinati, e salse sopra ancora. *Storione, e Porcellette fritte.*

E l'voua, e fegato, e latte di detto Storione, saranno buone in diuersi pasticci, e pasticcetti, e per regalo di detti ancora, e si potranno infarinare, e friggere doppo lauate, e nette, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e se ne potranno fare diuersi intingoletti, con pignuoli, e passerina, & herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli, ouero cipollette soffritte dentro, per quelli che ne gusteranno, con spetie a bastanza, & agresta in grani, e si ponerà vino bianco per metà di agresta dentro, doppo che si sarà scolato l'oglio, ouero il butiro, che vi sarà di superfluo dentro, e si seruiranno caldi con detti regali, & ingredienti sopra, e si potranno alligare detti intingoletti, con latte di mandole, ò di pignuoli, e con voua ancora sbattute con agresta dentro, e si seruiranno caldi con cannella sopra. *Voua, fegato, e latte di Storione in diuersi pasticci, pasticcetti, e fritte, & in diuersi potraggi*

E delle sopradette voua se ne potrà fare Cauiale, si come quello che fanno *Voua di Storione in Ca-*

uiale, & in croſtini, e mineſtra, & in frittate.

fanno à Ferrara, con ſale, e ſpetie dentro, con oglio a baſtanza, e lo pongano in forno non molto caldo, in vaſo di tauola per tale effetto, e lo meſtano molte volte per fino a che dette voua ſiano quaſi cotte, & incorporate di detti ingredienti, e li danno più, e meno cottura, ſecondo che lo vogliano ſaluare aſſai tempo, e lo pongano in vaſetti di terra inuetriati, del quale ſe ne potranno fare croſtini, e mineſtra ancora, con herbette buone battute minute, e pane grattato dentro, ſi come ſi fa la mineſtra d'voua di Polli detta, la Viuaruola, e ſi condirà con oglio, e ſi ſeruirà calda con pepe ſopra, e nell'iſteſſo modo ſi potrà fare di Cauiale ordinario ancora, purche ſi diſſali, e tenga a molle a baſtanza in più acque, qual ſarà buono in frittate ancora, con paſſerina di più dentro, e ſi ſeruirà calda con ſugo di melangole, e ſpetie ſopra.

Tonno, e Peſce ſpada, e loro qualità, e Cucina. Cap. III.

IL Tonno, e Peſce ſpada ſono di vna medeſima qualità, freddi nel primo grado, & humidi nel ſecondo, e la loro ſtagione ſarà di Maggio per tutto l'Autunno, poiche in detto tempo ſaranno megliori, ma la loro carne è dura da digerire, & è cõtraria alli flemmatici, perche è ſcrementoſa, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Tõno, e peſce ſpada in tutte le viuãde che dello Storione ſi faranno.

Il Tonno, e Peſce ſpada, ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno dello Storione, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quello, benche non ſaranno di tal bontà, e le teſte delli ſopradetti Peſci biſogna cucinarle freſche, perche ſi corrompono facilmente, e ſi faranno aleſſe in acqua, & aceto, con ſale a baſtanza dentro, con ſaluia, e roſmarino, e ſi ſeruiranno calde con oglio, pepe, & agreſta, ouero aceto ſopra con diuerſi ſapori bianchi in tondi.

Tonno nella pancia ſalata in Tarantello, qual ſarà il profutto di tutte le viuãde da magro.

E la pancia del Tonno ſi potrà ſalare, qual ſarà la meglior parte di detto Peſcio, e ſe ne farà Tarantello, il quale ſarà il profutto di tutte le viuande da magro, e ſarà buono in diuerſe mineſtre di legumi, e della ſchiena del detto Tonno ſe ne farà Tonnina, la qual ancor lei ſarà buona in diuerſe viuande da magro, doppo che ſarà diſſalata alquanto, e del ſopradetto Tarantello ſe ne faranno Croſtate, con prouature freſche tagliate in fette ſottili, doppo che ſarà diſſalato, e cotto in moſto cotto, e tagliato ſottile come le dette prouature, compartite vgualmente con zuccaro, e cannella a baſtanza dentro, con butiro, & in giorno di magro, ſi tramezzerà con zibibo ſenz'oſſi, ouero con agreſta in grani, e ſi condiranno con oglio, e ſi ſeruiranno calde con zuccaro ſopra.

Tõno nell'addobbo, & aroſto, e ſottestato.

E la carne delli ſopradetti Peſci, in particolare quella del Tonno, ſi farà ſtare all'Addobbo di aceto forte, con ſpigoletti d'agli ammaccati, e ſaluia, con roſmarino dentro, con ſpetie a baſtanza, per riſpetto alla durezza, e cattiuo odore, che tiene la carne del detto Tonno, dalla teſta in fuori,

e nel-

e nelle Pottaggierie, che si faranno si vserà il mosto cotto, per metà di aceto, ouero agresta dentro, e si farà arosto in diuersi modi, e sottestato, e si seruirà con diuerse salse sopra, e saranno li megliori modi da cucinarlo.

E della polpa delli detti Pesci, e diuersi altri Pesci ancora, se ne potrà fare Piccadiglio, e compositione come quella delli polpettoni all'Inglese, con l'istessi ingredienti, e si farà in diuerse forme, o di volatili diuersi, ouero di Cosciotti di Castrato, & in altre diuerse forme ancora, conforme alli gusti.

Tonno in polpettoni diuersi, in forma di volatili, e di Cosciotti di carne quadrupeda.

Leccia spetie di Storione, e sue qualità, e Cucina. Cap. IV.

LA Leccia è fredda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto l'Autunno, & ha la carne più bianca di quella dello Storione, benche non sia di tal bontà, se bene che da molti sia presa per Storione, con tutto che habbia la testa simile a quella della Palamida, e la sua scorza è liscia, e tira assai al colore di detta Palamida ancora, e sarà di dura digestione, e si accommoderà in tutti li modi dello Storione, eccetto che le sue voua, perche non saranno buone per far Cauiale, si come quelle del detto Storione, e si potrà accommodare come il Tonno, e Pesce spada ancora, si come sopra al lor Capitolo ho detto, da farla in Tarantello, e Tonnina in fuori, e si seruirà in tutti li modi di quelli, e la sua carne sarà più tenera di quella di detto Tonno, benche sia men buona di quella ancora.

Leccia in tutte le viuande che si farãno dello Storione, e Tonno, e Pesce spada.

Salmone, e sue qualità, e Cucina. Cap. V.

IL Salmone è caldo, & humido in primo grado, e secco nel secondo, però il salpreso, ma quando che sarà fresco, è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Maggio per tutto l'Autunno, benche del salato se ne troua tutto l'anno, ma il fresco non si troua in Italia, si come in Ispagna, in Siuiglia, e Portugallo, del quale è portato salpreso in Madrid, Villa del Rè di Spagna, e si pesca ancora nel Rodano nella lingua d'Ocha in Francia, e si accommoderà in diuersi modi, come sotto si diranno.

Il Salmone si potrà fare alesso, in acqua, & aceto forte con saluia, ò lauro dentro, per rispetto dell'odore, che tiene, e massime quando che sarà salpreso, doue che si farà stare a molle in più acque, e doppo cotto alesso, si seruirà con diuerse coprìture sopra, come con finocchietti bianchi, ò sparagi, ouero con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con altre, e diuerse copriture ancora, con oglio, pepe, e sugo di limoncelli sopra, ouero agresta, e si seruirà senza copritura ancora, con verdura di herbette buone, ouero fiori sopra, condito come sopra, con sapor bianco in tondi,

Salmone alesso, seruito cõ diuerse copriture, e senza.

Salmone in diuerse bragiuole.

E si farà in diuerse bragiuole, doppo che sarà stato nell'Addobbo detto Salmone, tanto il salpreso, quanto il fresco, con finocchio forte, o pitartima sopra, e si seruiranno calde con diuerse salse, con pignuoli, e passerina sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Salmone stufato, & appasticciato.

E si potrà fare stufato, & appasticciato detto Salmone, doppo essere stato nell'Addobbo, con l'istessi regali, & ingredienti che si poneranno nello stufato, & appasticciato, dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello di detto Storione ancora.

Salmone fritto, e marinato & accarpionato.

E si potrà detto Salmone infarinare, e friggere, in qual si voglia parte, o spaccato per metà, o intiero, o veramente in bragiuole, secondo che sarà grosso, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà marinare, & accarpionare ancora.

Salmone in diuersi pasticci e pasticcetti.

E si farà in Pasticcio intiero, ouero in bocconi, cioè in pezzetti detto Salmone, & in diuersi Pasticcetti di Piccadiglio ancora, si come si farà della polpa dello Storione, e con l'istessi regali, & ingredienti dentro, si come sopra al Capitolo di detto Storione ho detto, e si seruiranno sì detto Pasticcio di Salmone intiero, cioè di pezza intiera, si come quello in bocconi, & anco li Pasticcetti caldi come quelli, con zuccaro sopra.

Interiori di Salmone fritti, & in diuersi pottaggi.

E l'interiori del detto Salmone, cioè l'voua, e latte, e fegato quando che saranno freschi, si potranno infarinare, e friggere doppo lauati, e netti, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o limoncelli sopra, con pepe, e se ne potranno fare diuersi Pottaggietti ancora, con herbette buone, e cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, ouero con mentuccia, e spigoletti d'agli ammaccati, con pignuoli, e passerina dentro, e con agresta in grani ancora, e si seruiranno caldi con detti regali sopra.

Ombrina grossa, e piccola, e loro qualità, e Cucina. Cap. VI.

L'Ombrina è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto Agosto, se bene che sarà buona in ogni tempo: questo Pesce ha la scaglia bianca, e larga, & è nel numero delli buoni Pesci qual sarà di buon nutrimento, e facile da digerire, e le meglior parti saranno la testa, e pancia, si come quella dello Storione, e si accommoderà come sotto.

Ombrina in tutte le viuande che dello Storione, e l'interiori ancora, & in Bottarga, & in gelo, e bianco mangiare.

L'Ombrina si potrà accommodare in tutti li modi, che si faranno dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, se bene che vorrà assai meno cottura, per rispetto che la sua carne è più tenera assai, & è più bianca ancora, e delle sue voua se ne farà bottarga, doppo salprese, e sfumate, & il latte, e fegato, con le dette voua, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'voua, latte, e fegato del detto Storione, e si seruiranno nell'istessi modi ancora, e la sua polpa sarà buona nel bianco mangia-

gia-

giare, & in gelatina ancora.

E l'Ombrina piccola, si accommoderà in tutti li modi sopradetti della grossa, e si farà alessa in vino bianco amabile, e si passerà per salsa di sugo di melangole, e limoncelli, con odore di garofani, e cannella dentro, con agresta, e zuccaro a bastanza, e si seruira fredda, con mela, o pera sciroppate, con fuliguata sopra attorno il piatto, e si potrà seruire calda, con agresta in grappi sciroppata, e si potrà sottestare con butiro, & agresta in grani dentro, e con diuersi altri frutti ancora, con speete a bastanza, doppo che sarà perlessata in vino, come sopra, e netta, e si potrà alligare con voua, & in giorno di magro con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà calda con cannella sopra.

Ombrina piccola in tutte le viuade del la grossa, & alessa, & accarpionata.

E si potrà fare accarpionata, e passarla per la sopradetta salsa, e si potrà seruire calda, e fredda con li sopradetti regali attorno, dell'alessa, e cotta in vino, e si potrà marinare ancora.

E si potrà cuocere in latte la sopradetta Ombrina, doppo netta, & inuolta in fette di Tarantello sottili tagliato per il longo, con alcuni tagli, si come quando si farà accarpionata, e spoluerizzata con spetie dolce a bastanza, e si legherà con spago attorno, ouero inuolta in drappo bianco, e si potrà coprire con sparagi, ouero con finocchietti bianchi, con fette di pane sotto, con parte di detto latte con butiro sopra, con cannella, & il Tarantello attorno per regalo, e parte sopra, e si seruirà calda, e l'interiori della detta Ombrina si accommoderanno in tutti li modi di quelli dell'Ombrina grossa, e si seruiranno come quelli ancora.

Ombrina cotta in latte cō tarantello, e l'interiori cucinati come quelli della grossa.

Spigola, e sue qualità, e Cucina. Cap. VII.

LA Spigola è fredda, & humida nel secondo grado, e la sua stagione sarà nell'Autunno per fino alla Primauera, benche in ogni tempo sarà buona, perche è di buonissimo nutrimento, e di buona, e facile digestione, e la megliore sarà quella presa in acque dolci vicine al mare, e non i stagni: questo Pesce leua diuersi nomi secondo li Paesi, perche a Roma l'addimandano Spigola come sopra, e a Lucca Ragno, a Genoua Lupo, & a Venetia Varuoli, e si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detta Ombrina ancora, e così li suoi interiori pur si accommoderanno come quelli della detta Ombrina, e delle sue voua se ne farà bottarga come di quelle di detta Ombrina la qual sarà molto buona.

Spigola Tutte le viuande che dell'Ombrina si faranno, e così l'interiori ancora.

Dentale, e sue qualità, e Cucina. Cap. VIII.

IL Dentale è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, e la sua stagione sarà di Settēbre per tutto Maggio, e la sua carne sarà più dura di

quella della sopradetta Spigola, e perciò sarà più dura da digerire ancora, benche sia di gran nutrimento, ma sarà contraria alli vecchi, e stomachi deboli, & alli flemmatici, e si accommoderà come sotto.

Dentale in tutte le viuāde del salmone, & in gelo & in tutte le viuāde della polpa di Storione.

Il Dentale si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti, del Salmone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, senza farlo stare nell'Addobbo, e massime quando che sarà fresco, e se ne potrà fare gelo, qual sarà delli buoni Pesci, che siano atti per finille viuanda, e della sua polpa se ne farà Piccadiglio, si come della polpa di Storione, qual sarà buona in tutte le viuande di quella, & in mineſtra ancora, e si seruirà in tutti li modi di quella, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si potrà marinare, & accarpionare, si come il Salmone sopradetto, & anco come l'Ombrina piccola, tanto il Dentale grosso, quanto il piccolo.

Frauolino, e sue qualità, e Cucina. Cap. IX.

IL Frauolino è temperato in alcune qualità, & è humido nel primo grado, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Aprile, benche a Roma ne capita tutto l'anno, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e conferirà ad ogni complessione, eccetto che alli vecchi, e flemmatici, e ne vengano portati dalle riuiere di Siuiglia in Madrid, à doue habita il Rè di Spagna, sopra certi carri; ma nelli freddi grandi quando che tirano le tramontane, accioche possino conseruarsi per il longo camino, che vengano portati, quali li addimandano Vessugos, e si accommoderanno in diuersi modi.

Frauolino in tutte le viuāde, che del salmone, e dentale.

Il Frauolino tanto il grosso, quanto il piccolo, se bene che non vengano molto grossi, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Salmone, e Dentale, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e senza tenerli nell'Addobbo come saranno freschi, e si seruiranno come detto Salmone, e Dētale, se bene che saranno megliori cotti arosto, seruiti con diuersi marinati sopra, ouero alessi con diuerse coppriture, e senza, che in altra maniera accommodati.

Frauolino marinato, & accarpionato & in mineſtr.

E si potranno marinare, & accarpionare, e si seruiranno caldi, o freddi a beneplacito, si come la sopradetta Ombrina piccola, e della loro polpa se ne faranno diuerse polpette, e polpettoni, tanto ripieni, e battuti con costa di coltello, quanto di Piccadiglio, con loro regali dentro, e sarà buona ancora in mineſtra, si come la polpa del detto Dentale, e si potrà condire con butiro, & alligarla in voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e con anime di meloni ancora, e sarà buona per conualescenti, e si seruirà calda con cannella sopra.

Ora-

Orata, e Triglia, e loro qualità, e Cucina. Cap. X.

L'Orata è temperata nel caldo, & è secca nel primo grado, e la Triglia è calda in primo grado, e secca nel secondo, e la stagione dell'Orata sarà di Settembre per tutto Aprile, e sarà di buon nutrimento, ma dura da digerire, e le megliori saranno le grosse, e che rosseggino, e prese in mare non lutoso.

E della Triglia sarà di Luglio per tutta la Primauera, ma ve ne sono di due sorti, vna che tira al bigio, e l'altra al rosso, qual sarà la megliore, purche sia alquanto grossa; a Venetia le addimandano Barboni, & in Romagna Roscioli, e queste ancora non vorriano essere prese in mare lutoso, e si accommoderanno come sotto si dirà.

L'Orata si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti che si faranno del Frauolino, e Dentale, e si seruirà come quelli ancora, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, se bene che arosto, o veramente fritta sarà nelli meglio modi cucinata, e si seruirà calda la fritta con sugo di melangole sopra, e quella arosto con diuersi marinati, con pignuoli, e passerina dentro, sopra. *Orata in tutte le viuande, che si faranno del Frauolino, e Dentale.*

E la Triglia si potrà fare alessa in acqua, & aceto, con sale a bastanza, e si seruirà calda, con copritura, e senza ancora, con oglio, pepe, & agresta, ouero sugo di melangole sopra. *Triglia alessa cō copritura, e senza.*

E si potrà fare detta Triglia in diuersi Pottaggi, e sottestata, con oglio, ouero butiro, con agresta in grani, ouero vua spina dentro, con spetie a bastanza, & altri diuersi frutti in fettarelle ancora, e si potrà alligare con voua sbattute con agresta, ouero sugo di melangole dentro, senza ponerui frutti, ouero in giorno di magro con latte di pignuoli, ouero di mandole dolci, e si seruirà calda con cannella sopra, e si farà come sopra doppo netta, con pignuoli, e passerina, herbette buone battute minute dentro, e si condirà con oglio di mandole ambrogine fresco, e sarà buona per conualescenti ancora, ma si hauerà riguardo nel ponere della spetiaria, e si seruirà calda come sopra. *Triglia in diuersi pottaggi e sottestata.*

E della polpa di detta Triglia, si potranno fare diuerse polpettine a peretta, battuta minuta con herbette buone, pane grattato, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza dentro, e quando che non saranno per conualescenti, si potrà ponere Tarantello battuto minuto dentro ancora, e si potranno sottestare con oglio di mandole, ouero di vliue, con butiro ancora, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, e si alligheranno con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con rossi d'voua, e si seruiranno calde con detti regali sopra. *Triglia in diuerse polpettine.*

E si farà detta Triglia arosto su li carboni, come li marinari, e si seruirà calda con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, & arosto sù la graticola seruita come sopra, ouero con vna salsa di aceto forte bollito con pi- *Triglia arosto in diuersi mod., e fritta*

gnuo-

gnuoli, e passerina, ouero zibibo senz'ossi dentro, con cannella, e zuccaro a bastanza, purche il brusco superi il dolce, sopra, e si seruirà calda, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, quali saranno li megliori modi di accommodarla.

Triglia accarpionata, e marinata.

E si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, e se ne potrebbono fare diuersi altri Pottaggi ancora, ma per essere detto Pesce tanto gentile, e tenero, basterà seruirlo nelli sopradetti modi.

Cefalo grosso, e piccolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XI.

IL Cefalo è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo, se bene che se ne troua tutto l'Anno, e li megliori saranno quelli presi in mare, e non in stagni, nè in acque morte, qual sarà di buon nutrimento, e questo Pesce ancora leua diuersi nomi, Lucca, Firenze, & altri luoghi della Toscana l'addimandano Muggine, & in Romagna Mugello, però il piccolo, & a Roma Cefalo, e li grossi Migliaccine, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Cefalo grosso e piccolo, alessi, seruiti con copritura, e senza, e salpimentati ancora.

Il Cefalo tanto grosso, quanto il piccolo, si potranno fare alessi in acqua con aceto, e sale dentro, con saluia, e rosmarino, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero agresta, o sugo di melangole, con diuersi sapori in tondi, e si potranno coprire con diuerse coprirure ancora, si come il Salmone sopradetto al suo Capitolo, e si seruiranno come detto Salmone ancora, & il Cefalo grosso si potrà salpimentare doppo cotto alesso, e datoli li suoi tagli, e si seruirà caldo, o freddo a beneplacito, con sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Cefalo stufato, & appasticciato, e sottestato ancora.

E si potrà detto Cefalo fare stufato, & appasticciato, con prugne, pera, ò mela in fette, con tarantello dissalato dentro, con spetie a bastanza, pignuoli, e passerina, con oglio, ouero butiro, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, con Carcioffi, e Cardi teneri attartuffolati, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà sottestare, con li detti regali dentro, con tartuffoli, & altri regali ancora, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà lardare con Tarantello, ouero Alici, tanto l'appasticciato, quanto il sottestato ancora, e massime quando che detto Cefalo sarà grosso, e si seruirà come sopra.

Cefali in pasticcio in bocconi, & intieri, da seruirsi caldi, e freddi

E si potrà detto Cefalo, tanto il grosso, quanto il piccolo, fare in pasticcio in pezzi, cioè in bocconi, con Tarantello dissalato in fette, con Cardi, e Carcioffi teneri, con spetie a bastanza dentro, con Pignuoli, e Passerina, & agresta in grani, & altri regali ancora, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si rinfrescherà con latte di mandole, ouero di pignuoli, e con rossi d'voua ancora, con agresta, ò sugo di melangole dentro, e si seruirà caldo

do con zuccaro sopra.

E si potranno fare intieri detti Cefali in pasticcio, e si potranno seruire caldi, e freddi a beneplacito, con Tarantello in fette, e senza ancora, con spetie a bastanza dentro solamente.

Cefali grossi, e piccoli arosto su la graticola.

E si potranno fare arosto su la graticola li detti Cefali, doppo netti, e passati per oglio, & aceto, con sale a bastanza, se però non fussero prima salpresi, e mentre che si anderanno cuocendo si terranno bagnati con detto oglio, & aceto, e si seruiranno caldi con diuerse salse sopra, con pignuoli, e passerina, ouero con detto oglio, & aceto sopra solamente, e con mandole monde, con zibibo bollito con mosto cotto, con odore di cannella dentro sopra, e si seruiranno caldi.

Cefalo grosso e piccolo arosto allo spedo

E si potrà fare il Cefalo grosso arosto allo spedo, doppo netto, e lardato, con Tarantello dissalato, ò Alici, e si seruirà caldo come il sopradetto arostito su la Graticola, & il Cefalo piccolo si farà arosto, doppo tagliato in pezzi come l'Anguilla, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà caldo cen sugo di melangole sopra.

Cefalo grosso e piccolo, fritti, e marinati, & accarpionati,

E si potranno infarinare, e friggere detti Cefali tanto li grossi, quanto li piccoli, doppo scagliati, e netti, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionate, si come si farà del Carpione, e si seruiranno come quello; e li detti Cefali piccoli doppo fritti come sopra, si potranno seruire con vn sapore di agrestata sopra, fatto con mandole, ouero Noci peste, con mollica di pane imbeuerato con agresta, con odore d'aglio dentro, a chi gusterà, e stemperato con detta agresta alquanto liquido, seruito con cannella sopra, e si seruiranno caldi.

Cefali salati, e sfumati, seruiti alessi, doppo dissalati, & in pottaggierie.

E li sopradetti Cefali si potranno salare, e sfumare, e doppo tenuti a molle in più acque a bastanza, e dissalati, si potranno fare alessi, e si seruiranno caldi, ò freddi, con oglio, pepe, & aceto, ouero sugo di melangole sopra, e saranno buoni ancora con diuersi legumi doppo dissalati, come sopra, e cucinati insieme, ouero da per loro, e si seruiranno caldi con oglio, e pepe a bastanza sopra, e se ne potranno fare diuersi altri pottaggi, si come delli sopradetti Cefali freschi, & il simile si potrà fare di quelli che saranno solamente salpresi.

Interiori di Cefali in tutte le viuande che quelli della Spigola si faranno, & à broetto, e fritti.

E dell' interiori delli sopradetti Cefali se ne potranno fare diuersi pottaggi, si come di quelli della Spigola, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli, e si faranno a broetto alla Venetiana, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, con herbette buone, e mandole soppeste, doppo che saranno soffritti con oglio a bastanza, e si seruiranno caldi con agresta, e li sopradetti regali sopra, con pignuoli, e passerina dentro ancora. e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra.

Voua di Cefalo in bottarga

E dell' voua di detti Cefali se ne farà Bottarga, si come di quelle della sopradetta Spigola, doppo che saranno salate, e sfumate a bastan-

za, qual sarà buona per Antipasto, e con le frutte ancora, tagliata in fette sottili, seruita con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra in piatto d'argento, ò altro vaso sopra a scaldauiuande.

Corbo, e Coruetto, e loro qualità, e Cucina. Cap. XII.

IL Pesce Coruo ha la scaglia più minuta della Spigola, & è maritimo, benche se ne piglino in Stagni ancora; sarà caldo in primo grado, e secco nel secondo, e sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, e contrario alli Vecchi, e stomachi deboli, e la sua stagione sarà di Aprile per tutto Luglio, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, e li megliori saranno quelli pescati in mare, ouero alla bocca de' fiumi, e si accommoderà in diuersi modi.

Corbo, e corbetto in tutte le viuāde che delli Cefali si faranno, & in gelatina.

Il Corbo grosso, e Corbetto si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo grosso, e piccolo, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Cefali ancora, e saranno più buoni per far Gelo, perche la loro carne è più dura di quella delli detti Cefali, e sarà quasi simile a quella del Dentale.

Laccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIII.

LA Laccia è Pesce di mare, ma il più delle volte si piglia alle bocche delli fiumi, & in acque dolci, & è fredda nel primo grado, e humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto Giugno, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e le megliori saranno quelle prese in acque dolci, perche saranno meno secche di quelle che sono prese in mare, e si accommoderanno in diuersi modi, come sotto si intenderanno.

Laccia alessa, e con diuerse copriture, e senza, e salpresa.

La Laccia, cioè Cheppia si farà alessa in acqua, & aceto, con sale dentro, e si seruirà calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra con verdura di herbette, e diuersi sapori, in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture ancora, o con sparagi doppo perlessati, e soffritti, con oglio, ouero butiro, o con carcioffi teneri, e torsetti di lattuga attartuffolati, o veramente con peselli, con scorza teneri, e si seruirà calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta come la sopradetta senza copritura.

Laccia salpimentata.

E si farà alessa come sopra doppo salpresa, e si seruirà come sopra, e si potrà salpimentare, e si seruira in saluietta bianca regalata con fette di Tarantello dissalato, cotto in mosto cotto attorno, e con diuersi sapori in tondi, seruita fredda.

Laccia arosto e sottestata, e fritta, e miti

E si potrà fare arosto sù la graticola, e sottestata detta Laccia, si come il Cefalo nell'istessi modi sopradetti al suo Capitolo, e si seruira come quello.

E si

E si potrà infarinare, e friggere doppo netta, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra. nata, & accarpionata, & in bragiuole.

E si potrà marinare, & accarpionare ancora, e si potrà fare in diuerse bragiuole si come del Salmone, se bene che non saranno di tal bontà, rispetto alla gran quantità di lische, e dell'interiori di detta Laccia, cioè l'voua, e latte, si accommoderanno in tutti li modi di quelli del sopradetto Cefalo, e si seruiranno come quelli ancora. Interiori di Laccia cucinati come quelli del Cefalo.

E si farà in Pasticcio detta Laccia da seruirsi caldo, e freddo, a beneplacito, si come il sopradetto Cefalo, con l'istessi regali dentro. Laccia in pasticcio.

Pesce Cappone, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

IL Pesce Cappone è freddo, & humido temperatamente, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Maggio, e sarà di buon nutrimento, e facile da digerire, perche la sua carne è molto gentile, e sarà buona per ogni complessione, & il meglior sarà il più grosso, se bene che vi sia vn'altro Pesce quasi simile, che ha sù la schiena vna scaglia come lo Storione, quale à Venetia l'addimandano Lucerna, & in Lucca Organo, e si accommoderà in diuersi modi.

Il Pesce Cappone si potrà fare alesso in acqua, e sale, e si seruirà caldo con oglio, & agresta sopra, ouero con sugo di melangole, e pepe, e verdura di herbette buone, con sapor di mandole in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture, si come la sopradetta Laccia. Pesce Cappone alesso con copritura, e sēza, & in polpette, e pottaggierie diuerse e nel bianco mãgiare, & in minestra.

E della sua polpa se ne faranno diuerse polpette, si come della polpa di Triglia, nell'istessi modi che sopra al Capitolo di detta Triglia ho detto, e si seruiranno come quelle, e saranno buone per conualescenti ancora; e sarà buona detta polpa nel mangiar bianco con latte di mandole, e farina di amido, ouero di riso, con zuccaro, & acqua rosa a bastanza dentro, e se ne faranno diuersi Pottaggietti, conditi con oglio di mandole dolci fresco, quali saranno buoni per conualescenti ancora, e sarà buona in minestra detta morsellata alla Fiorentina.

E si potrà sottestare detto Pesce Cappone intiero, con diuersi frutti dētro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti frutti sopra, e si farà arosto sù la graticola, e si seruirà caldo con zibibo bollito con salsa reale, e mandole monde, ouero pignuoli sopra, e si potrà infarinare, e friggere, doppo netto, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, ma cotto alesso come sopra sarà nel meglior modo accommodato. Pesce Cappone sottestato, & Arosto, e fritto.

Scorfano, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

LO Scorfano è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Aprile, il megliore sarà quello che più rosseggia, perche ve ne sono di più colori, & è Pesce

marittimo, e la sua scorza è senza scaglia, qual sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, perche la sua carne è dura assai, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Scorfano in tutte le viuande, che del pesce Cappone si faranno.

Il Pesce Scorfano si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del sopradetto Pesce Cappone, e si seruirà come quello, se bene che detto Scorfano ha la carne assai più dura, e perciò vorrà più cottura ancora, e non sarà buono per conualescenti, e si farà alesso con vino, & aceto con aromati a bastanza dentro, e con acqua, e sale ancora, e si seruirà come il sopradetto Pesce Cappone, benche questo ancora sarà megliore alesso, & in diuersi Pottaggi, con diuerse sorti di frutti dentro, che in altra maniera cucinato.

Rombo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

IL Rombo è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Nouembre, per tutto l'Anno, questo è nel numero delli Pesci larghi di mare, & è ouato, e rotondo più che la Linguatta, ma vengano più grossi assai, e sarà nel numero delli buoni Pesci, e di buon nutrimento, e facile alla digestione, e si accommoderà in diuersi modi.

Rombo alesso seruito cõ copriture diuerse, e senza.

Il Pesce Rombo si farà alesso, e si seruirà caldo con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con verdura di herbette, e diuersi sapori in tondi, e si potrà coprire con diuerse coprìture, si come la Laccia, e si seruirà nell'istessi modi di quella, si come sopra al Capitolo di detta Laccia ho detto, e sarà megliore assai.

Rombo in diuersi pottaggi, & a bruetto alla Venetiana.

E si potrà fare in diuersi Pottaggi, detto Rombo con diuersi frutti dentro, & a bruetto alla Venetiana, doppo netto, e soffritto in oglio, ouero butiro, con acqua calda, vino bianco per metà di agresta, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, con herbette battute minute, pignuoli, e passerina, e si allighera con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Rombo sottestato ripieno, e senza riempitura.

E si potrà fare sottestato, e ripieno detto Rombo, doppo netto, con polpa di altri Pesci battuta minuta con Tarantello dissalato, & herbette buone, con pane grattato, e mandole, e nosci soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con Ostraghe soffritte, con codette di Gambari dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro, con diuersi frutti tagliati in fette dentro, con agresta, ouero sugo di melangole, e si seruirà caldo con detti regali di frutti sopra.

E si farà sottestato come sopra senza riempitura ancora, con detti frutti dentro, e si seruirà caldo, come il ripieno sopradetto.

Rõbo arosto su la graticola.

E si farà detto Rombo arosto sù la graticola doppo scorticato, e netto, spoluerizzato con sale, e finocchio forte, soppesto, e si bagnerà con oglio, & aceto forte, e si seruirà caldo, con detto oglio, & aceto sopra, ouero con pignuoli, e passerina, bolliti in aceto, con zuccaro, e spe-

e spetie a bastanza dentro, sopra.

E si potrà fare in Pasticcio detto Rombo intiero da seruirsi caldo, e freddo, a beneplacito, con fette di Tarantello dissalato, e spetie a bastanza dentro, ma prima si condirà con oglio, ouero butiro, e quando si seruirà caldo detto Pasticcio, si poneranno pignuoli, e passerina, con tartufoli, e prugnuoli, & agresta in grani dentro, e si potrà rinfrescare con voua sbattute con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di mandole, e si seruirà con zuccaro sopra, e si poneranno altri regali ancora, e sarà buono detto Rombo da fare in gelo con le sue compositioni dentro. Rombo in pasticcio, & in gelo.

E si potrà infarinare, e friggere detto Rombo, doppo che sarà netto come sopra ho detto, e si seruirà caldo con sale, e sugo di limoncelli, ouero agresta sopra, e si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà caldo, e freddo, a beneplacito, & li suoi interiori doppo lauati, e netti, si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come il sopradetto Rombo, e delle sue voua se ne farà bottarga, si come di quelle d'Ombrina, e Spigola, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno come quelle ancora. Rombo fritto e marinato, & accarpionato. Interiori di Rombo fritti e l'voua in botarga.

Pesce Gallo, cioè san Pietro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVII.

IL Pesce san Pietro è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Decembre, per tutto Maggio: questo Pesce è marittimo, e da alcuni vien addimandato Pesce gallo, qual si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Rombo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Rombo, ma non sarà dell'istessa bontà, ne meno sarà buono per farne gelo, per rispetto che non ha molta polpa, e sarà nel numero delli Pesci piatti, e cucinato alesso, sarà nel meglior modo accommodato. Pesce san Pietro in tutte le viuãde che si faranno del Rombo.

Linguatta, cioè sfoglia, e Pesce passera, e loro qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

LA Linguatta, da alcuni addimandata Sola, e Sfoglia, & il Pesce passera, sono di vna medesima qualità, freddi in primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Nouembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, quali saranno di buon nutrimento, ma duri alla digestione, per la loro viscosità; e questi ancora sono nel numero delli Pesci piatti, e saranno contrarij alli flemmatici, e stomachi deboli, e si accommoderanno come sotto si dirà.

La Linguatta, e Pesce passera si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra ho detto che si faranno del Rombo, e così si seruirãno ancora nell'istessi modi che sopra al suo Capitolo ho detto di quello. Linguatta, e Pesce Passera in tutte le viuande che del Rombo si faranno.

E si faranno in Pasticcio ancora, si come detto Rombo, ma quando detti Pesci saranno grossi, e le Linguatte nelli meglior modi cucinate, saranno, essendo fritte, arosto, e sottestate, senza riempitura, e con la riempitura del sopradetto Rombo, & ancora cō la polpa di dette Linguatte battuta minuta, e di diuersi altri Pesci, e con poluere di mostacciuoli fini dentro, e si sottesteranno come detto Rombo, con oglio, ouero butiro, con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati con tartuffoli dentro, e si seruiranno calde con detti regali sopra, e quelle arosto, si seruiranno calde, con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, ouero con agresta in grani sciroppata, e così le sottestate ancora.

Razza, Squadro, & Occhiatella, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIX.

LA Razza è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Marzo per tutto Nouembre; di questi Pesci ve ne sono di trè sorti, vno de' quali si addimanda Squadro, & ha gran corpo, e grosso, & è largo di coda, e l'altro si addimanda Occhiatella, qual è simile alla detta Razza, ma tiene alcune macchie sopra il dorso, che paiono Occhi, e perciò leua tal nome, se bene che sia di color diuerso, ma è di vna medesima qualità, perche sono tutti di grosso nutrimento, e duri da digerire, tra' quali la megliore sarà la detta Razza, e si accommoderanno in diuersi modi.

Razza alessa seruita con diuerse copriture, e senza.

La Razza si farà alessa doppo netta dalla sua viscosità, e si seruirà calda con oglio, pepe, & agresta sopra, con sapor di agliata in tondi, e si potrà coprire con diuerse coprituře ancora, si come il Rombo sopra detto al suo luogo, e si seruirà calda come sopra.

Razza in diuersi pottaggi & a broetto alla Venetiana.

E si farà in diuersi Pottaggi, con frutti diuersi dentro, e con herbette buone battute minute, e spetie a bastanza, ouero con cipollette soffritte, & agresta in grani dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra, e si potrà fare a broetto alla Venetiana, si come il sopradetto Rombo, e si seruirà come quello ancora, benche non sia di tal bontà.

Razza in diuerse polpette

E della polpa di detta Razza, se ne faranno diuerse polpette, battuta minuta con Tarantello dissalato, & herbette buone, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con spetie, & agresta in grani al suo tempo, e si potranno sottestare, con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, e si seruiranno calde con cannella sopra.

Razza fritta, & il fegato ancora.

E si potrà, tanto la Razza grossa doppo netta, e tagliata in pezzi, quanto la piccola intiera infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e con agliata in tondi ancora; & il fegato della sopradetta Arzilla grossa si potrà friggere, e seruire come la sopradetta Razza, se bene che non sarà molto buono, e si potrà marina-

rinare, & accarpionare ancora.

E ad vn bisogno si farà in Pasticcio la detta Razza grossa, si come il Rombo sopradetto al suo Capitolo, e si seruirà come quello, ma non sarà di tal bontà. Razza in pasticcio seruito caldo, e freddo.

E delle trippe di detta Arzilla grossa, se ne faranno diuersi Pottaggi doppo hauerle tenute nell'Addobbo, di aceto forte, con sale, lauro, e saluia dentro a bastanza, e lauate a più acque, e cotte più che per metà in acqua, con aceto, e sale a bastanza dentro, e tagliate in fette, e soffritte con oglio, e mentuccia, maggiorana, e con herbette buone battute minute dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, ouero con cipollette tagliate minute, con dette herbette buone solamente, con vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di limoncelli, e si potranno alligare, quelle che non vi saranno le dette cipollette dentro, con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella sopra. E nelli sopradetti modi della detta Razza si potranno accommodare lo Squadro, & Occhiatella, ma non saranno di simil bontà. Trippe di Razza in diuersi pottaggi. Squadro, & Occhiatella, e tutte le viuande che della Razza si faranno.

Merluzzo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XX.

IL Merluzzo è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà d'Agosto, per tutto Aprile, e sarà di mediocre nutrimento, ma duro alla digestione; e perche questo Pesce è marittimo, e per la salsedine delle acque, sarà perciò men viscoso, e si accommoderà come sotto si dirà.

Il Merluzzo si farà alesso in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, rispetto che questo Pesce di sua natura è molto insipido, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, e con verdura di herbette buone, & agliata in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture ancora, e si seruirà caldo come sopra, & in cambio di aceto, si ponerà sugo di melangole, ò agresta sopra. Merluzzo alesso seruito cō diuerse copriture, e senza.

E si potrà fare arosto sù la graticola detto Merluzzo, doppo che sarà netto, & salpreso, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, e si farà in bragiuole, arosto, e sottestate, doppo salprese, e sbruffate con aceto forte, con pepe, o pitartima sopra, e si seruiranno calde con oglio, & aceto sopra, ouero con pignuoli, e zibibo bollito in detto aceto con spetie dentro sopra. Merluzzo arosto, & in diuerse bragiuole.

E si potrà infarinare, e friggere detto Merluzzo, doppo che sarà netto, e salpreso, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà fare in Pasticcio, si come la sopradetta Razza, & in diuersi Pottaggi, si come detta Arzilla ancora, e si seruirà in tutti li modi di quella, si come sopra al suo Capitolo ho detto. Merluzzo fritto, & in pasticcio, si come la Razza, & in diuersi pottaggi ancora.

E si potrà salare detto Merluzzo, e sfumare, ouero seccare al Sole, spaccato in mezzo per schiena, qual sarà buono in diuerse viuande, doppo es- Merluzzo salato in diuersi pottaggi, e fritto.

essere stato a molle in acqua calda, e mutato in più acque, e dissalato, si come vsano in Spagna, qual l'addimandano baccalà, doue che si potrà fare in diuersi pezzi, e soffriggerli con oglio, & herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli dentro, e si seruirà caldo, con pepe, e sugo di melangole, ouero agresta sopra.

E doppo che sarà soffritto come sopra, si ponerà in vaso con mosto cotto, per metà di agresta, con spetie a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, e si seruirà caldo con pepe, e sugo di melangole sopra.

Sgombro, e Suero, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI.

IL Pesce Sgombro è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e dell'istessa qualità sarà il Suero ancora, ma se bene questi Pesci sono Maritimi, non sono però molto buoni, perche sono ordinarij, e di cattiuo nutrimento, e duri alla digestione, e la loro stagione sarà di Aprile per tutto Settembre, e lo Sgombro è di colore azurro, e tira al color del solfo, & è senza scaglia, e nella Prouenza ve ne sono quantità, e non vi sarà molta differenza vno dall'altro, eccetto che il Suero ha certe spine dal mezzo indietro, e si accommoderanno in tutti li modi, e viuande che si faranno del Merluzzo fresco, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come detto Merluzzo, se bene che non saranno di tal bontà.

Sgõbro, e Suero in tutte le viuãde che si faranno del Merluzzo fresco.

E di questi ancora li meglior modi da cucinarli saranno arosto, & in diuerse bragiuole, e fritti, seruiti con diuerse salse, e marinati sopra, e li fritti si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra.

Botta trigia, e Guo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

LA Botta Trigia si troua in mare, & in acque dolci, e perciò sarà differente di qualità, perche quella di acqua dolce sarà fredda, & humida, e quella di mare sarà calda in primo grado, & humida nel secondo, rispetto all'acque salate; e dell'istesse qualità sarà il Guo, come Pesce Maritimo, quali saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, poiche sono facili da corrompersi ancora, per essere assai gentili, e perciò bisognerà cucinarli freschi, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto Maggio, e le parti loro megliori saranno li fegati, e massime quello della Botta trigia, se bene che a Roma non ve ne capita, se non di picciole, quali le adimandano Marzoni, e Capi grossi, & in Lucca Carcobbisi, e Chiozzi, ma a Milano se ne trouano in quantità non mol-

molte grosse, & è Pesce senza scaglia, qual si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La Botta trigia essendo grossa si farà alessa, e così il Guo, in acqua, e sale, con aceto dentro, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, e si potranno coprire con finocchietti bianchi, e con altre copriture ancora, e si seruiranno caldi, con oglio, pepe, e sugo di melangole, ò agresta sopra. — Botta trigia, e Guo alessi, seruiti cō diuerse copriture, e senza.

E si potranno fare in diuersi pottaggi detta Botta Trigia, e Guo, doppo che saranno lauati, e netti, con herbette buone battute minute, con pignuoli, e passerina dentro, e diuersi altri frutti ancora, con spetie a bastanza, ouero con cipollette soffritte, e si seruiranno caldi con detti regali sopra. — Botta trigia, e Guo in diuersi pottaggi.

E si potranno fare a broetto alla Venetiana, con vino bianco per metà di agresta, ò sugo di melangole, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, e si alligheranno con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare arosto su la graticola, e su le bragie detta Botta trigia, e Guo, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero agresta. — Botta trigia, e Guo arosto in diuersi modi, e fritti, e marinati, & accarpionati, & il fegato di detti fritto.

E si potranno infarinare, e friggere doppo netti, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionare, se bene che siano così gentili, e facilmente si romperanno in pezzi, & il fegato delli detti pesci si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo come li sopradetti pesci, e sarà la meglior parte che habbino, si come sopra ho detto.

Salpa, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

LA Salpa è calda in primo grado, & humida nel secondo, si come tutti li altri Pesci marittimi, e la sua stagione sarà di Giugno per tutto Decembre, se bene che a Roma ne capita tutto l'Anno, e così nelle riuiere della prouenza, doue se ne trouano quantità, benche sia Pesce molto ordinario, perche tiene molte lische, e la sua carne è molto dura, e di cattiuo nutrimento, e di dura digestione ancora, doue che detto Pesce sarà più bello che buono, perche tira al color pauonazzo, & ha certe righette gialle assai più di quelle dell'Orata, e si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno della sopradetta Botta Trigia, e Guo, se bene che non sarà così buona, ma cucinata arosto, & fritta, saranno li meglior modi accommodata. — Salpa in tutte le viuāde, che della Botta trigia, e Guo si faranno.

Pesce Palombo, e Pappagallo e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

IL Pesce Pappagallo, e Palombo, sono freddi, & humidi in primo grado, e la loro stagione sarà di Decembre per tutto Maggio, e se bene che detti Pesci siano addimandati vno Palombo, e l'altro Pappagallo, nientedimeno il Pesce Palombo non ne ha somiglianza, eccetto che le sue voua, le quali sono di simile grandezza a quelle delli Palombi, e l'altro è solamente del colore del Pappagallo, questi non sono Pesci recipienti se non per gente bassa, perche sono di cattiuo nutrimento, e viscosi, altro di buono non vi è che l' voua del detto Pesce Palombo, quali si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, e se ne potranno fare altri Pottaggietti ancora.

Pesce Palõbo, e Pappagallo in tutte le viuãde che del la salpa si faranno.

Et li sopradetti Pesci ad vn bisogno volendoli cucinare, si faranno in tutte le viuande della sopradetta Salpa, e Bottatrigia, e così si seruiranno ancora, se bene che siano meno buoni.

Sarde, & Alicette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

LA Sarda grossa, & Alicette, quali sono d'vna medema spetie, eccetto che vna è più grossa, e l'altra è più piccola; sono fredde nel principio del primo grado, & humide nel fine del medemo, e la loro stagione sarà di Ottobre, per tutto Aprile, benche in ogni tempo saranno buone, e di buon nutrimento, ma in Primauera saranno megliori che in altra stagione, e si accommoderanno come sotto si dirà.

Sarde, & Alicette in diuersi pottaggi.

Le Sarde, & Alicette, si faranno in diuersi Pottaggi doppo nette, e soffritte con oglio, & herbette buone battute minute cõ spigoletti d'agli ammaccati dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con agresta, ouero sugo di melangole, o veramente si ponerà vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra.

Sarde, & Alicette in diuerse polpette, & riempiture di pesci, cioè la loro polpa.

E si potranno fare dette Sarde in polpette, battuta la polpa di dette minuta con herbette buone, Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, e pane grattato dentro, con spetie a bastanza, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, e si seruiranno calde con cannella sopra.

E sarà buona ancora detta compositione per riempitura di diuersi Pesci, con mandole, e nosci, soppeste di più dentro; & in alcune delle dette riempiture si ponerà scorza di Cedro candita ancora, in fette sottili, ouero a datetti dentro.

E si faranno diuersi Pasticcetti ancora di dette Sarde, & Alicette, bat-

tuta la loro polpa minuta, con Tarantello dissalato, con agresta in grani, pignuoli, e passerina, con scorza di Cedro candita dentro, con spetie a bastanza, e codette di Gambari, tartuffoli, e prugnuoli, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si potranno rinfrescare con latte di mandole, o di pignuoli, e con vn brodetto d'voua sbattute con agresta dentro ancora, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra. Sarde, & Alicette in d'uersi pasticcetti, cioè la polpa di dette.

E si faranno arosto in diuersi modi dette Sarde, & Alicette, su le bragie, e sù la graticola, con carta, e senza, con pitartima, ouero finocchio forte soppesto, ò pepe sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e quelle su la graticola con vn marinato di aceto, e mosto cotto bollito, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza sopra, e si potranno sottestare con li sopradetti regali dentro delle sopradette Sarde, & Alicette in Pottaggio, e si seruiranno calde come sopra. Sarde, & Alicette arosto ī diuersi modi, e sottestate.

E si potranno dette Sarde, & Alicette infarinare, e friggere doppo che saranno ben lauate, e nette, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potranno marinare in diuersi modi, & accarpionare ancora. Sarde, & Alicette fritte, marinate, & accarpionate.

E si potranno salare le dette Sarde, & Alicette, si come vsano a Genoua, & in altri luoghi d'Italia, & in diuersi luoghi di Spagna ancora, in particolare a Cadaches, quali sono le megliori, se bene che a Madrid ne vengano portate da Valenza, Siuiglia, Portugallo, e Galitia; nientedimeno quelle di Genoua, e Cadaches sono megliori, e si potranno doppo salate come sopra, sfumare, ouero seccare al Sole, perche doppo tenute a molle in acqua a bastanza si potranno accommodare nella maggior parte delli modi sopradetti delle Sarde fresche, quali si seruiranno come quelle ancora. Sarde, & Alicette salate in bariglioni, e sfumate ancora doppo dissalate, seruite come le fresche

Frittura Franzese, e Buga, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

LA Frittura Franzese è di diuerse qualità, perche sono molte sorti di Pesci piccoli marittimi, li quali participeranno delle qualità di tutti li altri Pesci di Mare, e saranno caldi in primo grado, e freddi nel secondo, e saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Marzo, benche se ne trouano tutto l'Anno, e la stagione della Buga sarà di detto tempo, per tutto Giugno, e ve ne sono di Mare, e di acque dolci, qual Pesce non viene molto grosso, & è con scaglia bianca, e sarà differente di qualità la Buga marittima, da quella di acque dolci, e si accommoderà in diuersi modi.

La Frittura Franzese, e Buga, doppo netti, e ben lauati si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e si faranno arosto sù li carboni, e sù la Graticola, la detta Buga, & alcuni Pescetti più grossi di detta Frittura Franzese ancora, e si seruiranno nell'istessi modi delle Sarde, & Alicette sopradette. Frittura Frāzese, e Buga, fritti, & arosto, & in diuersi pottaggi, si come le Sarde, & Alicette

E se ne potranno fare diuersi Pottaggietti, con li regali sopradetti delle Sarde, & Alicette ancora, e si seruiranno caldi con loro regali, & ingredienti sopra.

Latterini di Mare, e di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

LI Latterini di Mare sono delle qualità della sopradetta Frittura franzese, e saranno meno humidi, e freddi di quelli di acque dolci ancora, per rispetto alla salsedine delle acque Marittime, e la loro stagione sarà di Ottobre e per tutto Febraro, e di quelli di acque dolci sarà di Aprile per tutto Agosto, quali saranno di buonissimo nutrimento, e facili da digerire, e si accommoderanno in diuersi modi, cioè fritti.

Latterini diuersi fritti.

Li Latterini, quali si trouano in sua stagione nel Lago di Castel Candolfo, luogo di Nostro Signore Papa Vrbano Ottauo, quali ne vēgano portati a Roma, perche sono di tutta bontà, si potranno doppo ben lauati infarinare, e friggere, e così li marittimi ancora, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Melangole, o Limoncelli sopra, e saranno buoni con vn sapore di Mandole Ambrogine, stemperato con Agresta sopra, ouero in tondi.

Pesce Ignudo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVIII.

IL Pesce ignudo è di Mare, & è piccolissimo, e perciò sarà temperato nel freddo, e nell'humido, perche non ha alcuna superfluità, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Aprile, e si accommoderà come sotto.

Pesce ignudo, fritto, & in frittelle, e crostate.

Il Pesce ignudo, doppo che sarà lauato, e netto, si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo, con sale, e sugo di Melangole sopra, e si farà in frittelle, con pane grattato passato per sedaccio, e fior di farina con Passerina dentro, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con sugo di Melangole, o di Limoncelli.

E si potrà fare in Crostate detto Pesce con Tarantello dissalato battuto minuto, con mandole, e nosci soppeste dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, & agresta in grani, ò passerina, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Calamaro, e Calamaretti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

IL Calamaro è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Marzo, se bene che sarà buono in ogni stagione, e sarà di buon nutrimento, ma duro alla digestione, e li Calamaretti saranno megliori, e più facili da digerire, li detti Pesci non han-

hanno sangue, ne scaglia, eccetto che vna lischa nella schiena, con vna vessica di vna materia negra come l'inchiostro, e si accommoderanno in diuersi modi.

Calamaro in diuersi pottaggi, con diuerse riempiture, e senza.

Il Calamaro si farà in Pottaggio, doppo netto, e ripieno con le barbe del detto battute minute con Tarantello dissalato, & herbette buone, pane grattato, con nosci, e mandole soppeste dentro, con passerina, e spetie a bastanza, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si ponerà in vaso, cō prugne, e visciole secche, & persiche, con agresta per metà di vino bianco dentro, e cō detta agresta in grani al suo tempo ancora, e si potrà alligare cō latte di pignuoli, e cō voua ancora, e si seruirà caldo con detti regali, e cannella sopra.

E si potrà riempire con la polpa di Sarde, con l'istessa compositione della riempitura di diuersi Pesci, si come sopra al Capitolo di dette Sarde, & Alicette ho detto, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà riempire, con voua, e formaggio grattato detto Calamaro, con herbette buone battute minute, con la polpa di diuersi Pesci, ouero le barbe di detto Calamaro battute dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza e si potrà sottestare con butiro, e si seruirà caldo con zuccaro, & agresta sciroppata sopra, ouero sugo di melangole.

Et si farà nelli sopradetti modi senza riempitura ancora doppo netto, e tagliato in diuersi pezzi, con li sopradetti regali dentro, & alligature, e si seruirà caldo come sopra.

Calamaro, e Calamaretti fritti.

E si potranno doppo lauati, e netti detto Calamaro, e Calamaretti, infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Limoncelli, o di Melangole sopra, e saranno nel meglior modo cucinati.

Pesce Polpo, e Seppia, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXX.

IL Pesce Polpo, e Seppia, sono caldi, & humidi nel primo grado, e ritengano alcune qualità del Calamaro, se bene che sono assai più duri da digerire, e meno buoni ancora, perche sono assai più viscosi, per essere detti Pesci senza scaglia, e saranno contrarij alli flemmatici, e malinconici, e la loro stagione sarà di Gennaro per tutto Aprile, & il detto Polpo ha certe branche, con le quali si attacca con molta tenacità alli scogli del Mare.

E la Seppia ha vn certo osso bianco che gli Orefici l'adoperano per gettare gli anelli, & ha le branche simili al detto Polpo, e si accommoderanno come sotto si dirà, & in altri modi ancora.

Pesce polpo, e Seppia in tutte le viuande, che del Calamaro si farāno da farli ripieni i fuori.

Il Pesce Polpo, e Seppia, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Calamaro sopradetto, da farli ripieni in fuori, perche non saranno atti per simil viuanda, e perciò si faranno prima alessare, e poi si taglieranno in pezzi, benche non faranno di tal bontà, perche sono assai più duri, e vorranno assai più cottura ancora, e si potranno frig-

gere doppo cotti alessi, come sopra, e si seruiranno come detti Calamari, ma saranno assai megliori in pottaggio, con prugne, e visciole secche, & il resto delli regali del detto Calamaro dentro, con spetie a bastanza, & vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, che in altra maniera cucinati, e si seruiranno caldi con loro regali, & ingredienti sopra.

Granci teneri, e con scorza dura, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

IL Granchio è freddo nel secondo grado, & humido nel primo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Maggio, e delli detti Granci teneri sarà di Primauera per tutto l'Autunno, se bene che a Roma se ne trouano tutto l'Anno, e saranno di gran nutrimento, ma di dura digestione, e saranno contrarij alli flemmatici, li megliori saranno li teneri, e li marittimi, e si accommoderanno in diuersi modi.

Granci teneri sottestati, e fritti.

Li Granci teneri si potranno sottestare, con oglio, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza doppo che saranno stati in latte alquanto tempo, e si alligheranno con latte di mandole, ouero si sottesteranno con butiro con detti regali di pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & herbette buone battute minute, e si alligheranno con voua sbattute con agresta, e latte di pignuoli dentro, e si seruiranno caldi con cannella sopra.

E si potranno infarinare, e friggere, con oglio, ouero butiro, doppo morti, in latte, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Melangole sopra.

Granci piccoli con scorza tenera fritti, e li grossi con scorza dura, alessi, e sù le bragie.

E così li Granci piccoli con scorza teneri, tanto li marittimi, quanto di acque dolci, si friggeranno come li teneri sopradetti, e così si seruiranno ancora.

E li Granci con scorza dura, e grossi, si cuoceranno alessi, e sù le bragie, e si seruiranno caldi, o freddi a beneplacito, con sale, pepe, & aceto sopra.

Gambarelli di Mare, e di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

LI Gambarelli sono freddi nel secondo grado, & humidi nel primo: delli detti Gambari, ve ne sono di più sorti, sì di mare, come di acque dolci, in particolare quelli con scorza dura, de' quali al suo luogo si dirà, & altri ve ne sono simili con scorza tenera come delli Granci, & altri ve ne sono più piccoli detti squilletti, e di Mare alcuni detti Gambarelli, & altri spannocchie, quali sono vn poco più grandi, benche siano di vna medesima sorte; la stagione de' quali sarà di Febraro per tutto Maggio, se bene che a Roma ne capitano tutto l'Anno; saranno di gran nutrimento, ma contrarij alli flemmatici, perche sono duri da digerire, e si accommoderanno come sotto si dirà.

Li Gam-

Li Gambari di Mare, cioè le ſpannocchie ſi faranno in diuerſi Pottaggietti, cioè le loro code, doppo che ſaranno perleſſate, e nette dalla loro ſcorza, con herbette buone battute minute, con ſpigoletti d'agli, ouero con cipollette tagliate minute, prima ſoffritte, e dapoi ſi poneranno dette code, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie a baſtanza dentro, con agreſta, ouero ſugo di melangole, e con detta agreſta in grani ancora, conditi con oglio, ouero butiro, e ſi potranno alligare con roſſi d'voua, e latte di pignuoli, ouero con latte di mandole ſolamente, e ſi ſeruiranno caldi con cannella ſopra.

Gambari detti Spãnocchie in diuerſi pottaggi, e per regalo di diuerſi Paſticci, e paſticcetti, però le code di detti, e fritte, & anco tutti li Gambarelli

E ſaranno buone ancora dette code per regalo di diuerſi Paſticci, e Paſticcetti di Piccadiglio di diuerſi Peſci, e ſi potranno doppo cotte aleſſe, e nette dalla ſcorza ſeruire calde, e fredde a beneplacito, con oglio, pepe, e ſugo di melangole, o aceto ſopra.

E ſi potranno infarinare, e friggere, e così tutti li ſopradetti Gambarelli ancora, tanto li marittimi, quanto di acque dolci, e ſi ſeruiranno tutti caldi, con ſale, pepe, e ſugo di melangole ſopra.

Lamprede, e Lampredozze Marittime, e di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

LA Lampreda è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la ſua ſtagione ſarà di Febraro per tutto Maggio, e le megliori ſaranno quelle preſe nelli fiumi, e di Primauera, in particolare quelle del Teuere di Roma, e di Tiuoli, e di diuerſi altri luoghi d'Italia ancora, quali ſaranno di buon nutrimento, benche ſaranno vn poco difficili alla digeſtione, e conferiranno ad ogni compleſſione, eccetto che alli vecchi decrepiti, e podagroſi, e quando ſi vorranno cucinare, ſi faranno morire in vino grande bianco, e ſi accommoderanno come ſotto ſi intenderà.

La Lampreda ſi farà in pottaggio, e ſotteſtata, con oglio, ouero butiro, doppo che ſarà fatta morire in vino bianco grande, ſi come ſopra ho detto, e cauatoli il ſangue a parte da ponerlo con gli altri ingredienti che anderanno nelle compoſitioni di qual ſi voglia viuanda, che ſi farà di detta Lampreda, con parte del vino a doue ſarà morta, eccetto che quando ſi friggerà, e volendola fare ſtufata, doppo fatta morire come ſopra, e netta dalla ſua viſcoſità con acqua calda, ſi poneranno herbette buone battute minute, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie a baſtanza, con agreſta in grani dentro, con altri diuerſi frutti freſchi, o ſecchi, in fette, e con parte del vino doue ſarà morta, con moſto cotto per metà di agreſta, ouero ſugo di melangole dentro, con il ſangue, che ſi ſarà cauato a parte, e ſi condirà con oglio, ouero butiro, e ſi potrà alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e con voua ancora, e ſi ſeruirà calda con detti regali ſopra, e ſi potranno ponere cipollette tagliate minute doppo ſoffritte dentro, ouero ſpigoletti d'agli ammaccati, e quando ſi farà ſotteſtata cō oglio, oue-

Lampreda in diuerſi pottaggi cioè ſtufata e ſotteſtata.

ouero butiro, si poneranno li sopradetti regali di frutti dentro, & il resto dell'ingredienti, con spetie a bastanza, e si seruirà calda come sopra.

Lampreda, arosto in diuersi modi.

E la detta Lampreda si potrà fare arosto doppo fatta morire in vino come sopra, e se sarà Maluagia, sarà megliore, e tenuta in addobbo di agresta chiara, con spetie, & oglio a bastanza dentro, inuolta in ruotolo come vna ciambella, ouero in aceto forte bianco in cambio di detta agresta, e spoluerizzata con finocchio forte, soppesto, ouero pepe, e posta allo spedo, ouero sù la Graticola, e si seruirà calda con parte di detto Addobbo caldo sopra, ouero con vna salsa di aceto per metà di mosto cotto, bollito con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, con zibibo senz'ossi.

E si potrà fare arosto allo spedo come le Anguille, tagliata in pezzetti doppo morta come sopra, e scorticata, essendo però grossa, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà calda, come la sopradetta allo spedo, ouero con salsa reale con pignuoli, e passerina, sopra, o veramente con sugo di melangole.

Lampreda in Pasticcio da seruirsi caldo, e freddo.

E si farà in Pasticcio detta Lampreda, doppo che sarà netta dalla sua viscosità, con acqua calda, senza cauarli il sangue, ouero scorticata, se sarà grossa, e fatta in ruotolo, e tenuta in addobbo di aceto forte, per metà di vino bianco grande, con spetie a bastanza dentro, e sale, e quando si vorrà seruire detto Pasticcio freddo, si spoluerizzerà con spetie a bastanza doppo hauerli dati alcuni tagli, ma non di modo che li esca il sangue, con fette di Tarantello dissalato dentro, e l'istesso si farà volendolo seruire caldo, con pignuoli, e passerina, con tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo di più dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro.

E si rinfrescherà con latte di mandole, o di pignuoli, con poluere di mostacciuoli fini dentro, ouero con vn brodetto di rossi d'voua sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, seruito con zuccaro sopra.

Lampreda, e Lampredozze fritte, e marinate, & accarpionate.

E si potranno non solo la detta Lampreda grossa, ma anco le piccole, doppo nette come sopra, senza cauargli il sangue, e fatte morire in vino, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde, con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionare ancora, ma detti pesci saranno megliori seruiti caldi, che freddi in qual si voglia modo cucinati.

Pesce Agucchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

IL Pesce Agucchia è freddo, & humido nel primo grado, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Maggio: il detto pesce è senza scaglia, & è simile all'Anguilla, ma ha vn becco longo simile alla Beccaccia, e sarà di buon nutrimento, ma di dura digestione, e si accommoderà come sotto.

Pesce Agucchia in tutte le viuãde, che delle Sarde si faranno.

Il Pesce Agucchia si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delle Sarde, & Alicette, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di dette Sarde ancora, e si inuolgeranno in

ruo-

ruotolo, e si infilzeranno con il loro becco dalle parti di fuori, tanto quelle che si faranno arosto, quanto quelle che si seruiranno fritte, se bene che si potranno fare arosto in pezzetti, si come le Anguille, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella, doppo hauerli dato il sale, e così saranno nelli megliori modi accommodate.

E si farà in Pasticcio detta Agucchia si come la sopradetta Lampreda grossa, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, e si seruirà come quello di detta Lampreda ancora. Pescio Agucchia I Pasticcio.

E si potrà salare detta Agucchia in barigliони, si come le Anguille, & altri Pesci, quali dopo hauerle tenute a molle in acqua calda, e dissalate in più acque si potranno fare alesse, e si seruiranno con oglio, pepe, & aceto sopra, e si faranno ancora nella maggior parte delli sopradetti modi, e viuande. Pescio Agucchia salato come altri pesci e cucinato come li freschi.

Gongrio, e Morena Pesci marittimi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

IL Gongrio, e Morena sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo, e la stagione del Gongrio sarà di Dicembre per tutto Marzo, e della Morena di Nouembre per tutto detto tempo, li detti Pesci, se bene che siano di Mare, nientedimeno non sono recipienti a mense di Signori, se bene che saranno di buon nutrimento, ma duri alla digestione, e saranno contrarij alli stomachi deboli, & alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Gongrio si farà alesso, & arosto, & in diuerse bragiuole, doppo salprese con pitartima sopra, e che sarà lauato, e netto detto Gongrio, qual si potrà fare nel resto delle viuande, che si faranno della Lampreda, si come sopra al suo Capitolo ho detto, ma non sarà però di tal bontà, senza farlo morire in vino come detta Lampreda, nè meno raccogliere il suo sangue, ma salpreso, e seruito nelli sopradetti modi sarà megliore. Gongrio, e Morena, alessi, & arosto, e nel resto delle viuande, che della Lãpreda si faranno.

E la Morena si potrà accommodare nelli sopradetti modi che si faranno del Gongrio, e sarà men buona ancora, e si seruirà come quello, e se li leueranno la maggior parte delle lische, con dui legnetti lisci doppo che sarà attaccata per la testa tirando verso la coda con detti legnetti vno incontro l'altro da ogni parte, e si seruirà nelli sopradetti modi del Gongrio, senza salprenderla.

Anguille di Mare, e di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

L'Anguilla è fredda nel primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà d'Ottobre per tutto Marzo, e le megliori saranno le marittime, e quelle prese in acque chiare, e sassose, ouero arrenose, si come le Ceriuole del Teuere di Roma, e quelle del Serchio di Lucca, e l'An-

e l'Anguille di Comacchio in Lombardia, e del lago di Marta Campagna di Roma, e quelle di Altopascio in Toscana, sono di somma bontà, ma se ne deue vsare rare volte, & in poca quantità, perche offendono qual si voglia compleßione, benche siano di buon nutrimento, ma viscose, e dure da digerire, perciò saranno contrarie alli stomachi deboli, & alli flemmatici, e si accommoderanno come sotto si dirà, & in altri modi ancora.

Anguille, in diuersi portaggi.

L'Anguille si potranno fare in guazzetto in diuersi modi, come saranno scorticate, e nette, intiere, e tagliate in pezzi, con herbette buone tagliate minute, pignuoli, e passerina, con agresta chiara, ouero in grani dentro, con spetie a bastanza, con vino per metà di mosto cotto, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra, e si potranno ponere cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, e si seruiranno calde come sopra.

Anguille ripiene, cioè le loro scorze, da magro, e da grasso.

E si potranno fare ripiene dette Anguille, cioè le loro scorze, doppo che saranno ben lauate, e nette, con la polpa di dette Anguille, e di altri pesci ancora, battuta minuta con herbette buone, e Tarantello dissalato, con pane grattato, e nosci soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, e con agresta in grani ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde con detto ingrediente, e spetie sopra.

E si potranno riempire dette Anguille, con Piccadiglio di carne di diuersi animali quadrupedi, e volatili, buoni da cucinare, & atti per tal viuanda, con grasso di Vitella, e midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita a datetti dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e si sottesteranno con destrutto, o altro grasso, con agresta in grani, o sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde come sopra.

Anguille cioè la loro polpa, in diuerse polpette, e polpettoni, in diuerse forme di volatili, e pezzi di carne quadrupeda.

E si potranno fare dette Anguille in Piccadiglio, cioè la polpa di dette, con quella di diuersi altri Pesci ancora, in diuerse polpette, e polpettoni, con Tarantello dissalato battuto minuto, con herbette diuerse, e pane grattato, con mandole attorrate, e noci soppeste dentro, con passerina, e spetie a bastanza, e con poluere di mostacciuoli fini, & agresta in grani dentro.

E la sopradetta compositione di dette polpette, e polpettoni si potrà fare in forma di diuersi volatili, come di piccioni, o pollastri, & altri diuersi, & in forma di diuersi pezzi di carne, come di Lonza, ouero di Cosciotti di Castrato, & altre parti ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si fioriranno con pignuoli ammollati, ouero con scorza di Cedro a lardelli, e si seruiranno caldi, o freddi, a beneplacito, si come della polpa del Tonno sopra detta al suo Capitolo.

Anguille arosto, in diuersi modi, & in pasticcio, come le Lamprede grosse.

E si faranno arosto dette Anguille doppo scorticate, e nette inuolte in ruotolo, & in rocchietti, tramezzate con foglie di lauro, o saluia, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, doppo hauerli dato il sale, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare in Pasticcio da seruirsi caldo, e freddo, si come quello del-

lo delle Lamprede grosse, se bene che non sarà così buono, e si seruirà come quello di dette Lamprede grosse, tanto quello che anderà seruito caldo, quanto il freddo, e si poneranno l'istessi ingredienti, sicome sopra al loro Capitolo ho detto.

E si potranno dette Anguille grosse doppo scorticate, e nette, infarinate, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, e così le Ceriuolette piccole di fiume ancora, quali si seruiranno calde, come le grosse sopradette. Anguille grosse, e piccole fritte, e marinate.

E si potranno marinare con aceto forte bollito, con spigoletti d'Agli ammaccati dentro, con rosmarino, o saluia, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito.

E si potranno salare, e sfumare dette Anguille, si come vsano a Comacchio in Lombardia, e le salate si potranno dissalare doppo hauerle passate per acqua calda, e tenute a molle in più acque a bastanza, quali si faranno alesse, e si seruiranno calde, e fredde, con oglio, pepe, e mosto cotto per metà di aceto sopra, e si potranno accommodare in tutte le pottaggierie delle Anguille fresche sopradette. Anguille salate, doppo dissalate cucinate alesse, & in tutte le potaggierie dello fresche.

E le sfumate, si faranno arosto sù la graticola, e sottestate al forno, ouero inuolte in carta bagnata sotto le bragie, doppo hauerle tenute a molle, in vino bianco a bastanza, e si seruiranno calde con pepe, e sugo di melangole sopra, ouero con agresta per metà di mosto cotto, doppo nette dalla scorza con oglio, e pepe sopra. Anguille sfumate arosto i diuersi modi.

Et volendole sfumare, si piglieranno dette Anguille più grosse viue, e si faranno stare nella salamora, fin che saranno morte, e vi si faranno stare, più, o meno tempo, secondo che si vorranno seruire, e volendole doppo sfumate seruire in breue tempo, basterà tenerle alquanto in detta salamora. Anguille come vanno sfumate.

Carpione, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

IL Carpione è caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado, e la sua stagione sarà d'Ottobre per tutto Aprile, se bene che in ogni tempo sarà buono: questo Pesce se bene che sia di acque dolci ritiene assai delle qualità dell'Ombrina, perche è delicatissimo, e conferirà ad ogni complessione, poiche si ciba di terra doue è vena d'oro, & ha la scaglia minuta, e tira al colore argentino picchiolato di rosso, & ha pochi interiori; quelli che si pigliano nel lago di Garda, e nell'Adici di Verona in Lombardia, sono di somma bontà, & anco quelli che si pigliano nel lago di Serra, confini di Regno di Napoli, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Il Carpione si potrà fare alesso in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruirà caldo con oglio pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con diuersi fiori, ò altra verdura di herbette buone, con sapor di mandole ambrogine in tondi. Carpione alesso seruito con diuerse copriture, e senza.

E si potrà seruire in saluietta bianca doppo alesso come sopra, con fette di Tarantello dissalato, e cotto in vino bianco per metà di mosto cotto attorno.

E si potrà coprire con cauoli fiori, ouero sparagi, doppo cotti, con Tarantello dissalato in fette cotto come sopra, e si seruirà caldo, con oglio, pepe, e sugo di limoncelli, o agresta sopra, e si potrà coprire cō finocchietti bianchi, e con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con tartuffoli, e prugnuoli, & con altre diuerse coprìture ancora, secondo le stagioni, e si seruirà caldo come sopra.

Carpione alesso seruito freddo, cō diuerse copriture, e senza copriture, ma salpimentato.

E si potrà seruire freddo detto Carpione, doppo cotto alesso come sopra con diuerse copriture, cioè con agresta in grani in raspolletti sciroppata, ouero con pera moscatelle pur sciroppate sopra, & attorno il piatto seruite con sulignata sopra, ouero con anici di mezza coperta, e con altri diuersi frutti sciroppati ancora.

E si potrà seruire senza copritura, dopo cotto come sopra, e passato per salsa reale, e salpimentato cō poluere di mostacciuoli fini, e fiorito con cocuzzata di Genoua candita, a lardelli sopra, con saluietta bianca sotto, con regalo di paste diuerse di zuccaro attorno, ouero pera candite.

Carpione in tutte le viuāde che si farāno dell'Ombrina grossa, e piccola, & il modo d'accarpionarlo, & salprēderlo.

E si farà detto Carpione nel resto delle viuande, che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di detta Ombrina ancora.

E volendolo accarpionare, con aceto forte bianco, ma non se li leuerà la scaglia, accioche quando si vorrà poi seruire in diuersi modi si possa nettare da detta scaglia, e quando che si vorrà seruire subito cucinato, ouero in breue tempo si potrà nettare da detta scaglia, & accarpionarlo con salsa reale, che il brusco superi il dolce, ouero con diuerse altre salse a beneplacito, e così quando si vorrà salprendere ancora non se li leuerà la scaglia, accioche doppo che sarà tenuto a molle in acqua a bastanza, e dissalato si possa seruire in tutti li sopradetti modi.

Carpione accarpionato ī diuerse viuande, e così si farà di diuersi altri Pesci di Mare, e d'Acque dolci Accarpionati.

Et il sopradetto Carpione accarpionato, si potrà fare arosto su la graticola, bagnato con oglio, & aceto forte, e si seruirà caldo doppo netto dalla scaglia con detto oglio, & aceto, con zuccaro, e cannella, ouero pepe sopra a bastanza.

E si potrà fare arosto sù la graticola ancora doppo netto dalla scaglia, e sbruffato con vino bianco, & aceto, ouero con oglio, & aceto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo con diuerse salse sopra, ouero con zuccaro a bastanza.

E si potrà sottestare, con oglio, ouero butiro, con diuersi frutti dentro, con agresta, e zuccaro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

E si potrà infarinare, e di nuouo friggere, doppo netto da detta scaglia, e si seruirà caldo con zuccaro sopra, e nell' istessi modi si potrà accommodare qual si voglia altra sorte di Pesci marittimi, e di acqne dolci, ac-

carpio-

carpionarli, & anco salprenderli come il sopradetto Carpione, se bene che non siano di tal bontà.

Truotta, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

LA Truotta è fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Dicembre, se bene che in ogni tempo sarà buona, e le megliori saranno le grosse, e prese in acque sassose, e cristalline, e saranno di buon nutrimento, & facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, eccetto che alli flemmatici, e decrepiti; la detta Truotta è Pesce di acque dolci, e ve ne sono di più sorti, circa al colore, perche alcune tirano al negro, come quelle di Sorra, e di Narni, e Terni, ma quelle del Teuere sono bianche, e picchiolate di rosso, ma quelle del lago di Como sono le maggiori, che si piglino in alcun luogo d'Italia, perche ve ne saranno di venticinque, e trenta libre l'vna, e si accommoderà come sotto, & in altri modi ancora.

Truotta ī tutte le viuande che si farāno del Carpione, alessa alla Tedesca, e sottestata.

La Truotta si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Carpione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Carpione ancora.

E si potrà fare alessa in vino bianco alla Tedesca, con spetie a bastanza dentro, con aceto per metà di mosto cotto, ouero con zuccaro, & aceto, di modo che il brusco superi il dolce, e si seruirà calda con butiro, e parte del brodo doue sarà cotta sopra con cannella, & fette di pane brustellite sotto, & si potrà sottestare, con butiro, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza dentro, con vino per metà di mosto cotto, doppo che sarà perlessata, come sopra in vino, e si potrà alligare con voua sbattute con sugo di melangole, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra con cannella, e pane in fette brustellite sotto.

Truotta salata, e sfumata, e sotto oglio, in diuersi modi cucinata.

E si potrà detta Truotta salare, e sfumare, e dopo sfumata ponerla sotto oglio, qual si potrà seruire in diuersi modi, e la salata mentre che sarà tenuta a molle in acqua calda a bastanza, e dissalata in più acque, si potrà fare alessa in acqua, & aceto, e si seruirà calda, e fredda, con oglio, pepe, e mosto cotto, con aceto, ouero agresta sopra, e si potrà coprire con diuerse coprirure di legumi, e di diuerse herbe ancora, doppo cotta alessa come sopra, e si seruirà calda con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e nell'istessi modi si potrà accommodare la sopradetta Truotta sfumata, della salata sopradetta, doppo che sarà stata a molle in vino bianco a bastanza, e si potrà cuocere in compagnia di lenticchie, & altri diuersi legumi, con Tarantello dissalato dentro, e si seruirà calda con detti legumi, cō spetie a bastanza sopra, e si farà arosto sù la graticola, e si seruirà calda con oglio, & spetie forte, con agresta per metà di mosto cotto sopra.

Et la Truotta sotto oglio, la qual vi si pone doppo che sarà sfumata, si potrà accommodare in tutti li sopradetti modi, che si faranno della Truotta

ta salata, e sfumata senza tenerla a molle in vino, e quando si farà arosto su la graticola si sbrufferà con aceto forte, e si seruirà come la sopradetta Truotta sfumata.

Voua, e latte di truotta in diuersi potaggi, e fritte.

E dell'voua della sopradetta Truotta, e latte, se ne faranno diuersi pottaggietti, doppo lauate, e nette, e soffritte con oglio, ouero butiro, con herbette buone battute minute, con pignuoli, e passerina, ouero agresta in grani dentro, con spetie a bastanza, e con cipollette soffritte con dette herbette ancora, e si alligheranno con voua sbattute con agresta dentro, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppo lauate, e nette come sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra.

Reina, e sue qualità, e cucina. Cap. XXXIX.

LA Reina da alcuni detta Carpina, è Pesce di acque dolci, e fredda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Febbraro per tutto Agosto; le megliori saranno quelle prese nel Pò, e saranno di buon nutrimento, ma contrarie alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Reina alessa, seruita cō copriture, e senza, e cotta in vino alla Tedesca.

La Reina si farà alessa in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruirà calda, con oglio, pepe, & aceto sopra con herbette buone.

E si potrà fare alessa in vino bianco alla Tedesca, e si potrà coprire con diuerse copriture ancora, si come la Truotta sopra detta al suo Capitolo, e si seruirà come quella, se bene che non sarà di simile bontà.

Reina ī diuersi pottaggi, & in pasticcio.

E si potrà fare in diuersi pottaggi detta Reina, con herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli, e peselli con scorza teneri, e senza scorza dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra, e si farà con cipollette tagliate minute con dette herbette, e passerina dentro con spetie, e si seruirà calda come sopra.

E si potrà fare in Pasticcio con spetie a bastanza dentro, con fette di Tarantello dissalato, e si seruirà caldo, e freddo a beneplacito.

Reina arosto sù la graticola, e fritta, e marinata, & accarpionata.

E si potrà fare arosto su la Graticola detta Reina, doppo netta dalla scaglia, e salpresa con oglio, & aceto sopra, con finocchio forte, o pepe soppesto, e si seruirà calda con detto oglio, & aceto sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e si potrà marinare, & accarpionare ancora.

Interiori, e lingua di Reina in diuersi Pottaggi, e fritti.

E l'Voua, e latte, & il fegato con la lingua di detta Reina si faranno in diuersi Pottaggietti, si come della sopradetta Reina, doppo nette, e perlessate l'voua, e lingua solamente, perche il latte, nè meno il fegato occorrera perlessarli, con pignuoli, passerina, e spetie a bastanza dentro, con vino bianco per meta di agresta, e si seruiranno calde con detti regali sopra, e si potranno infarinare, e friggere, & si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Te-

Temere, & Agone, e loro qualità, e Cucina. Cap. X L.

IL Temere, & Agone sono Pesci di Acque dolci, & sono freddi in primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Aprile per tutto Agosto: Il detto Temere ha la scaglia minuta, e tira all'argentino, e non viene molto grosso: se ne troua assai nell'Ada fiume di Lombardia, & ha alcune qualità del Carpione; & il sopradetto Agone è pesce di Lago, e tira all'argentino ancor lui, & è simile all'Aringhe, e ne vengano portati salati in Bariglioni in diuerse parti d'Italia, in particolare dal Lago di Como, e si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di detta Truotta ancora, e l'Agone in particolare si potrà salare, e sfumare come la detta Truotta, ma non sarà così buono, & il salato doppo dissalato in acqua calda, e cotto alesso si seruirà caldo, come la detta Truotta salata, e lo sfumato si accommoderà come quella ancora, e come le Aringhe. Temere, & Agone in tutte le viuāde che della Truotta si faranno.

Luccio, e sue qualità, e Cucina. Cap. X L I.

IL Luccio è Pesce di Acque dolci, & è freddo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo, se bene che sarà buono in ogni tempo, eccetto che in Primauera, quando che vá in Amore; ma per salare sarà sempre buono, e per sfumare ancora, si come vsano a Castiglione del Lago di Perugia, & in diuersi altri luoghi di Lombardia, qual sarà di gran nutrimento, ma duro a digerire, però il detto Luccio fresco, e li megliori saranno quelli di fiumi, e laghi non fangosi, e si accommoderà in diuersi modi.

Il Luccio tanto salpreso, quanto non salpreso, si farà alesso in acqua, e sale, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, con verdura, e sapor di mandole, ouero agliata in tondi, e si potrà seruire con diuerse coprriture ancora. Luccio alesso seruito cō copriture, e senza, e la polpa nel biāco mangiare, & in diuerse minestre

E si potrà fare alesso in vino bianco alla Tedesca, si come la sopradetta Truotta al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella ancora, benche sia inferiore di bontà.

E la polpa di detto Luccio sarà buona nel bianco mangiare, & in diuerse Minestre, doppo fattone Piccadiglio minuto, con herbette buone battute dentro, e senza herbette, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si potranno alligare con voua sbattute, con agresta dentro, ouero con latte di mandole, ò di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella sopra, con zuccaro a bastanza.

E se

E se ne farà pisto di detta polpa doppo netta di lische, qual si potrà alligare come le sopradette minestre di Piccadiglio, e con anime di meloni, e sarà buona per conualescenti, eccetto che il Luccio marittimo, perche ritira alquanto al secco.

Luccio arosto allo spedo, e sù la Graticola, ripieno, e senza riempitura, & in diuerse bragiuole.

E si farà arosto detto Luccio, doppo salpreso, e bagnato con oglio, & aceto, senza riempitura, è ripieno con Piccadiglio della polpa di detto netta di lische, ouero di altri Pesci, con Tarantello dissalato, pane grattato con nosci soppeste, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & herbette buone battute minute, & altri diuersi regali di più dentro.

E si potrà fare allo spedo, e su la graticola, & in diuerse bragiuole, e si seruirà caldo con mosto cotto, per metà di aceto bollito, con zibibo, pignuoli, e cannella dentro sopra, ouero con oglio, & aceto solamente.

Luccio in diuersi salsiccioni, cioè la polpa di detto, & in tutte le viuāde che del Cefalo fresco & sfumato si faranno.

E della polpa di detto Luccio se ne potrà fare salsiccioni con la terza parte di Tarantello dissalato, battuto con detta polpa minutamente, con pane grattato, mandole attorrate, e nosci soppeste, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & oglio, con carote cotte in vino rosso, e tagliate a datetti, con Tarantello grasso, pur a datetti spoluerizzati con poluere di mostacciuoli fini dentro, e si darà colore alla detta compositione, con il vino doue saranno cotte le sopradette carote, e si ponerà in budella purgate, e nette, e si perlesseranno detti salsiccioni, e si potranno sfumare, e fare alessi, & arosto su la graticola, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e si potranno fare detti salsiccioni di altra compositione ancora.

E si potrà detto Luccio fare in tutte le viuande che si faranno del Cefalo fresco, e sfumato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Cefalo ancora.

Interiori di Luccio in diuersi pottaggietti, & in suppa, e fritti, e l'voua ī bottarga.

E dell'interiori del detto Luccio, cioè dell'voua, fegato, e latte, se ne potranno fare diuersi pottaggietti, con herbette buone battute minute, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, e con cipollette tagliate minute ancora, ouero con spigoletti d'agli, e si potranno alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi con cannella sopra.

E si faranno in suppa doppo soffritti senz'herbette, nè altri regali dentro, eccetto che oglio, ouero butiro, e posti in vaso in pezzetti con maluagia, ouero altro vino bianco dentro doppo ben scolati da detto oglio, con spetie dolce a bastanza, e si seruiranno caldi con fette di pane abrustellite sotto, con fulignata, ouero anici con coperta di zuccaro sopra, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e dell'voua, se ne farà bottarga, da quando detto Luccio và in amore in fuori, perche non saranno buone.

Tinca, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLII.

LA Tinca è fredda, & humida nel secondo grado, e la sua stagione sarà di Marzo per tutto Febbraro: questo Pesce è di acque dolci, e le

le megliori saranno quelle prese in acque correnti, e non fangose; saranno di gran nutrimento, ma dure da digerire; perche sono viscose, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

La Tinca si farà alessa, e si seruirà calda con oglio, pepe, & aceto sopra, e si potrà sottestare con oglio, ouero butiro, con herbette buone tagliate minute, con cipollette soffritte dentro, con spetie a bastanza, e si potran ponere peselli con scorza teneri, e senza scorza, e carcioffi teneri ancora, e si seruirà calda con detti regali sopra, e si ponerà vino, per metà di agresta dentro ancora, ma la renderà più viscosa assai, & altri diuersi regali di più dentro. Tinca alessa in diuersi modi, & in potaggio e nel resto delle viuande che della Truotta si faranno.

E si potrà fare alessa in vino alla Tedesca, si come la Truotta, e nel resto delle viuande, che si faranno di detta Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella ancora, benche sia assai inferiore di bontà.

E si farà arosto su la graticola, ripiena, e senza riempitura, tagliata per schiena, con Piccadiglio della polpa di detta, ouero di altri Pesci, con Tarantello dissalato battuto minuto, con herbette buone, e nosci soppeste, e pan grattato dentro, con spetie, e passerina a bastanza, e si seruirà calda, con aceto bollito, con mosto cotto, e passerina dentro sopra. Tinca arosto in diuersi modi, e fritta, & marinata.

E si potrà doppo netta, & aperta come sopra per schiena, infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole, e pepe sopra, e si potrà marinare, e si seruirà calda, e fredda, à beneplacito; & accarpionare ancora.

Barbo, Pesce Perso, Cauedene, e Lasca, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIII.

IL Barbo, Pesce Perso, Cauedene, e Lasca sono freddi, & humidi nel secondo grado, e sono tutti Pesci di acque dolci, e la loro stagione sarà, cioè del Barbo di Maggio per tutto Marzo, ma non si mangieranno le sue voua, perche sono pessime, e massime in Primauera, e del Pesce Perso sarà di Settembre per tutto Maggio, qual Pesce sarà buono per conualescenti ancora, in particolare le sue voua sono buonissime, e del Cauedene, da alcuni detto Squalma, e molto simile al Cefalo, eccetto che la scaglia è più grossa assai, & è men buono ancora, e la sua stagione sarà d'Aprile per tutto Nouembre, e della Lasca sarà la stagione di Nouembre per tutto Marzo: di questo Pesce non se ne farà molta stima, perche è di lago, & ha molte lische, e nel lago di Perugia ve ne sono in molta quantità, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Barbo Pesce Perso, e Cauedene si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo; però essendo detti Pesci grossi, e si seruiranno come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, se bene che non saranno di tal bontà, ma saranno megliori arosto Barbo Pesce perso, e Cauedene, in tutti i modi, e viuande che si farãno del Cefalo e la lasca fritta, & arosto.

ſù la graticola, ouero ſù li carboni, e fritti, che in altra maniera cucinati, eccetto che il Peſce perſo, qual ſarà megliore aleſſo, e ſotteſtato, che in altra maniera, e maſſime per Conualeſcenti, e la laſca ſi potrà fare aroſto ſu la graticola, e ſu li carboni, e ſi ſeruirà calda con oglio, pepe, e ſale, con ſugo di melangole ſopra, e ſi potrà infarinare, e friggere in oglio, ouero con deſtrutto, però in giorno di graſſo, perche ſarà più ſaporita, e megliore, e ſi ſeruirà calda con ſale, e ſugo di melangole ſopra.

Peſciolini minuti di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

LA Peſcaria minuta di tutte le ſorti di Acque dolci ſarà dell' iſteſſe qualità delli altri Peſci di acque dolci, humidi nel primo grado, e freddi nel ſecondo, ma quelli preſi in acque chiare, e correnti ſaranno meno humidi di quelli di acque morte, e fangoſe, come quelli del Teuere di Roma, e dell'Arno di Firenze, e del Serchio di Lucca ſono buoniſſimi, e così quelli di diuerſi altri fiumi di Lombardia, e la loro ſtagione ſarà di Gennaro per tutto Giugno, ma in ogni tempo ſaranno buoni, e ſi ſeruiranno freſchi, e viui, e ſi potranno infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi con ſale, e ſugo di melangole ſopra, e li più groſſi ſi faranno aroſto, ſu le bragie, e ſu la graticola, e ſi ſeruiranno caldi con oglio, pepe, e ſale, & agreſta ſopra, ouero ſugo di melangole.

Peſciolini fritti, & aroſto.

Ranocchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

LE Ranocchie ſono humide in primo grado, e fredde nel ſecondo, e la loro ſtagione ſarà di Giugno nel tempo che ſarà buona l'agreſta per tutto Marzo, ſaranno di poco nutrimento, e dure da digerire, e ſaranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che hanno difficultà di orinare, & alli vecchi, e ſtomachi deboli, ſaranno buone in quelli luoghi doue non ſi troueranno altri Peſci, ma ſe ne vſerà in poca quantità, e ſi accommoderanno come ſotto.

Ranocchie in diuerſi pottaggi, e fritte, e per regalo di diuerſi paſticci, e paſticetti da magro.

Le Ranocchie ſi faranno in pottaggio in diuerſi modi, con herbette buone battute minute con ſpigoletti d'agli, ſoffritti con oglio, con agreſta in grani, e ſpetie a baſtanza dentro, e ſi potranno ponere cipollette ſoffritte ancora, e ſi alligheranno con latte di mandole, e ſi ſeruiranno calde.

E ſi faranno in Peretta, e ſi potranno infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno calde con ſale, e ſugo di melangole, o agreſta ſopra, e con diuerſi ſapori in tondi ſtemperati con agreſta, e ſopra ancora, e ſaranno buone per regalo di diuerſi Paſticci, e Paſticcetti da magro dette Peretta, ſi come al ſuo luogo ho detto.

Tar-

Tartarughe di Terra, e di Acqua, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LE Tartarughe sono humide, e fredde in primo grado, ma quelle di terra sono più temperate, e saranno megliori di quelle di acqua, e che siano femine, ma saranno di gran nutrimento, e dure da digerire, e contrarie alli flemmatici, e stomachi deboli: la loro stagione sarà di Luglio per tutto l'Autunno, perche haueranno mangiato la spiga, e di quelle di acqua, di Primauera per tutto l'Autunno, e si accommoderanno in diuersi modi.

La Tartaruga si potrà fare in Pottaggio, doppo che sarà perlessata, e tagliata la testa, acciò l'esca il sangue, perche sarà megliore, con mentuccia, & altre herbette buone battute minute con spigoletti d'agli, e soffritta in oglio, e posta in vaso con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con vino per metà di agresta, o sugo di melangole, e si potrà alligare con latte di mandole, e si seruirà calda nella sua scorza doppo che sarà netta, o veramente in piatto.

Tartaruga in diuersi pottaggi, i pasticcio e fritta, & il fegato fritto, e le sue voua in frittata.

E si potrà fare in Pasticcio detta Tartaruga doppo tagliata la testa, & vscito tutto il sangue come sopra, con diuersi regali dentro, e si potrà condire con oglio, ouero butiro, e si alligherà con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con voua, con agresta dentro, e si seruirà caldo con zuccaro sopra.

E si potrà infarinare, e friggere doppo che sarà netta, e perlessata come sopra, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e così il fegato di detta Tartaruga ancora, e dell'voua se ne potrà fare frittate prima che si perlessino, sbattute con herbette buone tagliate minute, e passerina dentro, con spetie a bastanza, e pane grattato, e si seruirà calda come la sopradetta fritta.

E nelli sopradetti modi si potranno accommodare le Tartarughe di acqua, se bene che vorranno più cottura, per essere quelle più dure assai, e si seruiranno con più aromati, e si terranno nell'addobbo, con lauro, & saluia dentro, rispetto al loro cattiuo odore, e massime quando che saranno grosse.

Tartarughe di acqua i tutte le viuande che di quelle di terra.

Aloguste, cioè Gambari Leoni, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVII.

IL Gambaro Leone è caldo in primo grado, e freddo nel secondo, la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, se bene che se ne trouano di ogni tempo, e sono buoni ancora, e nella Primauera se trouano alcuni con scorza tenera, ma ve ne sono di due sorti, alcuni si addimandano Leoni, & altri Astrice, e li più piccoli Aloguste: saranno di gran nutrimen-

to, ma duri da digerire, e contrarij alli flemmatici, e stomachi gentili, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Aloguste alesse seruite calde, e fredde.

L'Aloguste alesse in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde, intiere con tagli dentro, o nella sua scorza, ouero in piatti tagliate in pezzetti, con oglio, pepe, & aceto sopra.

Aloguste ī diuersi pottaggi

E si potranno fare in diuersi Pottaggi, doppo cotte alesse come sopra, tagliate in pezzetti, e soffritte con oglio, & herbette buone tagliate minute, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con agresta in grani, e vino bianco per metà di agresta chiara, e si seruiranno calde con fette di pane brustellite sotto, e si potranno alligare con latte di mandole ancora, e si potranno condire con butiro, & alligarle con voua sbattute con agresta dentro, e si seruiranno calde con cannella sopra.

Aloguste in diuerse polpettine.

E si faranno diuerse polpettine, doppo cotte alesse come sopra, e fattone Piccadiglio, con Tarantello dissalato, & herbette buone tagliate minute, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, e si potranno sottestare con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si alligheranno come le sopradette in Pottaggio, e così si seruiranno ancora.

Aloguste in pasticcio, e p regalo di pasticci, e pasticcetti, e fritte.

E si potranno fare in Pasticcio dette Aloguste, intiere, & in pezzi doppo cotte come sopra, e sbruffate con vino bianco, e soffritte con oglio, o butiro, doppo hauerli dato la spetiaria a bastanza, e si poneranno in cassa con diuersi regali dentro, e si seruirà caldo, con zuccaro sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora.

E si potranno doppo alessate, come sopra, e tagliate in fette, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra con pepe, e sale a bastanza.

Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVIII.

IL Gambaro con scorza di acque dolci, è humido in primo grado, e freddo nel secondo, la sua stagione sarà di Settembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, qual sarà dell'istesse qualità del sopradetto Gambaro Leone, & Aloguste, e si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno di quelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, se bene che detto Gambaro, è molto più piccolo, ma sarà più buono ancora, & in diuersi luoghi se ne trouano con scorza tenera, in particolare a Castello Arquato di Lombardia, quali si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Gābari d'acque dolci in tutte le viuāde che delle Aloguste si farãno, e li teneri fritti.

Ostri-

Ostrica, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

L'Ostrica è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Dicembre per tutto Aprile: sono alcuni che osseruano il mese doue entra l'R, perche saranno più piene, e megliori, & altri dicono che quelle di Venetia, Rimini, & Ancona, siano buonissime, e così quelle di Corsica ancora, ma quelle di Liuorno, Porto, e fortezza del Gran Duca di Toscana, sono più belle, e più grosse di quelle delli sopradetti luoghi, e queste ancora saranno contrarie alli flemmatici, e stomachi deboli, perche sono assai dure da digerire, e si accommoderanno in diuersi modi.

L'Ostrache doppo spaccata la scorza, si faranno arosto in detta scorza su la graticola, con oglio, e pepe dentro, senza scolare quell'acqua che faranno, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra.

Ostraghe arosto su la graticola nella scorza.

E si potranno fare arosto come sopra su la carta senza scorza, con oglio, pepe, ouero finocchio forte soppesto dentro, con passerina, e si seruiranno calde come sopra.

Ostraghe arosto in carta.

E si potranno fare in Pottaggio dette Ostrache, senza la scorza, e soffritte con herbette buone tagliate minute, con spigoletti d'agli per quelli che ne gusteranno, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde.

Ostraghe in pottaggio senza scorza.

E si potranno fare in Pasticcio, e Pasticcetti da per loro, doppo nette dalla scorza, con loro regali, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Ostraghe in pasticcio, e pasticcetti, e per regalo di detti, & fritte.

E si potranno doppo nette dalla scorza come sopra, salare, con spetieria dentro in bariglioncelli, ouero in vasetti di terra inuetriati, e si potranno marinare ancora con aceto forte, & spetie a bastanza dentro, e si potranno seruire in tutti li sopradetti modi dell'Ostrache fresche, doppo hauerle tenute a molle in più acque, e dissalate, e poi ben lauate in vino biãco.

Ostraghe salate, e dissalate in tutte le viuande che delle fresche si faranno.

Granceuole, e Granci porri, e loro qualità, e Cucina. Cap. L.

Le Granceuole, e Granci porri, sono dell'istesse qualità delli Granci con scorza dura, e tenera ancora, perche sono humidi in primo grado, e freddi nel secondo, benche li sopradetti siano di mare, e più grossi assai, e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, e quelli presi a luna piena saranno megliori, e saranno duri da digerire, ma di gran nutrimento; saranno contrarij alli flemmatici, e si accommode-

ranno in diuersi modi.

Granceuole, e Granci porri, alessi, se uiti caldi, e freddi & arosto su la graticola, seruiti come sopra.

Le Granceuole, e Granci porri si potranno fare alessi in acqua, & aceto, e sale, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero sugo di melangole nella loro scorza, doppo che sarà ben netta.

E si faranno arosto su la graticola in detta scorza, ouero su le bragie, con oglio, ouero butiro, e pepe, con sugo di melangole, o agresta dentro, e si seruiranno come sopra.

Granci porro in pottaggio come le codette di Gābari.

Et il Granciporro si potrà fare in Pottaggio, si come delle Codette di Gambari di acque dolci, doppo che sarà perlessato, e si seruirà nella sua scorza caldo, come sopra, e sarà più piccolo che delle Granceuole, e più negro ancora.

Riccio di Mare, e Pattelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. LI.

IL Riccio di mare da alcuni vien detto Cardetto, per essere simile alli Cardi delle Castagne, è freddo, & humido in primo grado, e la sua stagione sarà di Gennaro per tutto Aprile: questo non hauerà altro di buono, che l'voua, quali si potranno accommodare doppo spaccato, e poste molte di dette voua nella sua scorza, con oglio, pepe dentro, e si farà arosto sù le bragie, ouero sù la graticola, e si seruirà caldo, e freddo, con sugo di melangole sopra, e si potranno fare crostini di dette voua, con fette di pane brustellite, e se ne poneranno molte insieme, e si condiranno, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con pepe sopra, e si seruiranno caldi, con sugo di melangole sopra.

Riccio di mare, cioè Cardetto arosto nella sua scorza, però le sue voua, & in crostini.

Qualità della Patella, qual si farà in tutte le viuande che dell'Ostraca.

La Patella è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile; sarà dura alla digestione, e contraria alli flemmatici, e stomachi deboli; la grossa si accommoderà in tutti li modi, e viuande che si faranno dell'Ostraca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detta Ostraga, se bene che non sarà dell'istessa bontà.

Cappe longhe, cioè Cannelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. LII.

LE Cappe longhe dette da molti Cannelle, sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, saranno dure da digerire, e contrarie alli podagrosi, e flemmatici, & a quelli che pateno di renella, e si accommoderanno doppo essere state a molle a bastanza, e lauate in più acque, arosto, su la graticola, e si seruiranno calde con oglio, e pepe, con sugo di melangole, o agresta sopra, e si potranno fare in Pottaggio doppo lauate, e nette come so-

Cappe lōghe arosto, & in pottaggio, come dell'Ostrache, e fritte, con la scorza, e senza.

meso-

me ſopra, ſenza la ſcorza, ſi come dell' Oſtraghe, nell' iſteſſi modi che ſopra al loro Capitolo hò detto, e ſi ſeruiranno come dette Oſtrache ancora, benche meno buone ſiano, & ſi potranno doppo lauate, e nette dall'Arena, con la ſcorza, e ſenza, ſoffriggere con oglio, e ſi ſeruiranno calde con pepe, e ſugo di melangole, o agreſta ſopra, e ſi potrà ponere vino bianco dentro doppo ſoffritte, come ſopra, e ſi ſeruiranno calde come ſopra con fette di pane ſotto.

E ſi potranno infarinare, e friggere, doppo che ſaranno nette, e ſenza la ſcorza, e ſi ſeruiranno calde con ſale, e pepe, e ſugo di melangole ſopra, e con diuerſi ſapori in tondi.

Cappe di ſan Iacopo, e Cappe ſante, e Telline, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIII.

LE Cappe ſante, e di ſan Iacopo ſono fredde in primo grado, & humide nel ſecondo, e le Telline ſono calde in primo grado, e ſecche nel ſecondo: tutte le ſopradette trè ſorti di Cappe ſono dure da digerire, e contrarie a quelli che patono di renella, in particolare le Telline, perche ſono aſſai arenoſe, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Le Cappe di ſan Iacomo, e Cappe ſante ſi potranno fare in Pottaggio, doppo che ſaranno nette dalla ſcorza, e lauate in vino bianco, con herbette buone battute minute ſoffritte in oglio, con pepe, e paſſerina dentro, con vino bianco, & agreſta, ouero ſugo di melangole, e ſi ſeruiranno calde con fette di pane ſotto, e ſi potranno fare nel ſopradetto modo con la ſcorza ancora, doppo ben lauate, e nette. *Cappe ſante in pottaggio, con la ſcorza e ſenza.*

E ſi potranno fare aroſto ſu la graticola dette Cappe ſante, nella loro ſcorza doppo ben lauate, e nette, con oglio, e pepe dentro, e ſi ſeruiranno calde con ſugo di limoncelli ſopra, e ſaranno buone per regalo di diuerſi Paſticci, e Paſticcetti di Piccadiglio, di diuerſi Peſci, doppo che ſaranno nette dalla ſcorza, e ben lauate in vino bianco, & in ſuppe come le Pauerazze. *Cappe ſante aroſto ſu la graticola, & per regalo di paſticci, nette di ſcorza, & in ſuppe.*

E le Telline doppo eſſere ſtate a molle a baſtanza, e lauate in più acque, e ſoffritte con oglio, con herbette buone battute minute dentro, con vino bianco, & agreſta, ſi ſeruiranno calde con fette di pane ſotto, e pepe ſopra, e ſi faranno ſenza vino ancora, con agreſta, ouero ſugo di melangole, e pepe ſopra, e ſi potranno fare nette dalla ſcorza come le ſopradette Cappe ſante in Pottaggio, doppo che ſaranno ben lauate, e nette, e fatte aprire ſopra al ferro caldo, o padella, e ſi ſeruiranno come le ſopradette Cappe ſante, ma gran patienza ci vorrà per farne piatto. *Telline in pottaggio, con la ſcorza, e ſenza ſcorza.*

Gon-

Gongole, e Pauerazze, e loro qualità, e Cucina. Cap. L I V.

LE Gongole, e Pauerazze sono fredde, & humide in primo grado, e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, saranno dure da digerire, e contrarie alli stomachi deboli, & alli flemmatici: queste sorti di Cappe tonde, si come le addimandano a Venetia, & in Lombardia Pauerazze, leuano diuersi nomi, secondo li luoghi, si come a Lucca ancora li addimandano Nicchi, tanto li grandi, quanto li piccoli, quali si accommoderanno in tutti li modi sopradetti delle Cappe di San Iacopo, e Cappe sante, & Telline, e si seruiranno nelli istessi modi ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Gongole in tutti li modi cucinate che le Cappe sãte e Telline, & in suppa, e sul ferro caldo.

E si potranno fare in suppa di Maluagia, ò altro vino bianco, doppo ben lauate, e nette, e soffritte in oglio, ouero butiro, con spetiaria dentro a bastanza, e si seruiranno con fette di pane sotto, e fulignata sopra.

E si faranno sul ferro caldo, e come saranno aperte dalla scorza, si seruiranno calde con oglio, pepe, e sugo di melangole, ò limoncelli sopra.

Chiocciole, e loro qualità, e Cucina. Cap. L V.

LE Chiocciole dette in Spagna Caracolles, sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, e la loro stagione sarà di Primauera, e nell'Autunno, se bene che quasi di ogni tempo se ne trouano, si come son buone ancora, quando però saranno ben purgate; sono di gran nutrimento, ma dure alla digestione, e contrarie a quelli che pateno di renella, & alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Chiocciole in potaggio nelle scorze.

Le Chiocciole si faranno in pottaggio, doppo che saranno cotte alesse, e cauate dalla scorza, e nette, e ritornate in detta scorza, con mentuccia, & altre herbette buone, con spigoletti d'agli battute ogni cosa insieme minutamente, con oglio, e spetie a bastanza dentro, e si sottesteranno, e si seruiranno calde con agresta, ouero sugo di melangole sopra.

Chiocciole fritte nette di scorza.

E si potranno doppo cotte alesse come sopra, e nette, e lauate in vino bianco, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e con agliata, ouero altri sapori in tondi.

Chiocciole grandi, e piccole in minestra nelle scorze loro.

E si faranno in minestra ancora dette Chiocciole doppo che saranno ben purgate, e lauate in più acque, e poi perlessate, & accommodate come le sopradette in pottaggio, e poste in vaso, con altra acqua calda, con sale, & oglio a bastanza, con herbette buone battute minute, con cipollette prima soffritte dentro, e si seruiranno calde con spetie a bastanza sopra, e nell'istesso modo si potranno accommodare le Chiocciolette piccole ancora.

Fun-

Funghi di diuerse sorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVI.

LI Funghi sono freddi quasi vicini al quarto grado, & humidi nel secondo, eccetto che quelli di pietra, perche non sono della frigidità dell'altri funghi, quali saranno li megliori, e dipoi li prugnuoli, e quelli che saranno colti in montagne, come Bolletri rossi, e li Porcini detti Selui, & altri diuersi come Prataruoli, & altri detti Sementini, & altri diuersi ancora, quali lascio a parte di nominarli, quali tutti saranno grati al gusto, ma rilassano lo stomaco, doue che li salati si potranno mangiare più sicuramente, perche diuengano megliori, e massime quelli che si salano nelle montagne di Genoua, e di Lucca, quali sono buonissimi, e la loro stagione di alcuni sarà in Primauera, e d'altri nell'Autunno, come de' Selui, e Bolletri, e di quelli di pietra se ne trouano tutto l'Anno, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Li prugnuoli in Pottaggio doppo lauati, e netti, e soffritti con oglio, con mentuccia, & herbette buone battute, con spigoletti d'aglio a chi gusteranno, e posti in vaso con parte dell'acqua doue saranno stati lauati, con spetie a bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con pane in fette sotto, e si faranno senza ponerui acqua ancora doppo soffritti con dette herbette buone, & aglio dentro, con spetie a bastanza, si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, ouero agresta. *Prugnuoli in diuersi potaggi.*

E si potranno fare in mineſtra detti prugnuoli, doppo netti, e soffritti con le sopradette herbette come sopra, e posti in vaso con più acqua doue saranno stati lauati, di quella che si sarà posta nelli sopradetti prugnuoli in Pottaggio, e si seruiranno caldi con fette di pane sotto, e spetie a bastanza sopra. *Prugnuoli in mineſtra.*

E si faranno in zuppa con maluagia, o altro vino bianco dentro, doppo che saranno netti, e soffritti, come sopra, si lasserà l'oglio a bastanza dentro, e si ponerà la maluagia, senza ponerui herbette, e si seruiranno caldi, con zuccaro, e cannella sopra, ouero con anici di mezza coperta di zuccaro, con fette di pane brustellite sotto. *Prugnuoli in zuppa.*

E saranno buoni detti prugnuoli per regalare diuersi Pasticci, e Pasticetti, di diuersi Piccadigli da magro, e da grasso ancora, e si potranno seccare al Sole in filzette, quali poi si faranno stare a molle in acqua a bastanza, e doppo rinuenuti come li sopradetti freschi, si potranno seruire in tutti li sopradetti modi ancora, e con l'istessa acqua doue saranno stati a molle, ponendola doue bisognerà, e saranno buoni ancora in diuerse Pottaggierie, e ripieni da grasso, e da magro; tanto li sopradetti freschi, quanto li sudetti secchi, doppo rinuenuti come sopra. *Prugnuoli p regalo di diuersi pasticci e potaggierie & ripieni, da grasso, e da magro.*

E li Funghi di pietra sono li megliori per gusto, e sanità che di qual si voglia altra sorte, de' quali se ne trouano tutto l'Anno, e massime quando *Funghi di pietra in tutte le viuãde che si*

che

faranno delli prugnuoli, & arosto, e fritti

che le pietre che li fanno, faranno tenute in luoghi humidi, e sotto la terra quanto che siano solamente coperte sottilmente.

E si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi che si faranno li prugnuoli, e si seruiranno come quelli, & anco si seccheranno nell'istessi modi, si come si seruiranno ancora, e si potranno fare arosto sù la graticola, con oglio, sale, e pepe sopra, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno infarinare, e friggere doppo che si saranno passati per acqua bollente, e ben scolati, ma non di modo che venissero molto cotti, e si seruiranno caldi con sale, e pepe, & sugo di melangole sopra.

Et li Prataruoli, e quelli Funghi che fanno nelli ciocchi delle pioppe, si faranno in Pottaggio doppo lauati, e netti, e soffritti con oglio, & herbette buone, con mentuccia, e sale dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con agresta, o sugo di melangole sopra.

Prataruoli in potaggio, & arosto, & in minestra ancora, e così quelli delli ciocchi d'alberi.

E si potranno fare arosto su le bragie, o graticola, con sale, & oglio sopra, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare in minestra come li prugnuoli sopradetti ancora, ma non saranno così buoni.

Orecchielle, e cānelle in tutte le viuande che delli prataruoli si faranno.

E l'Orecchielle, che sono come la sponga, quali fanno in luoghi arrenosi, e così le Cannelle, che in alcuni luoghi le addimandano Pesci cani, quali fonghi ancor loro fanno in luoghi arenosi, de' quali sarà la loro stagione in Primauera, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delli Prataruoli, e fonghi delli ciocchi dell' alberi, e così si seruiranno ancora.

Fūghi di mōtagna in potaggio.

Delli Fonghi di montagna ve ne sono diuerse sorti, ma ne dirò alcune, come le Coccore rosse che ritirano al giallo detti Bolledri, e li Selui detti a Roma, Porcini, quali si possono fare in Pottaggio detti Bolledri, senza perlessarli, ma li Selui bisognerà perlessarli alquanto, doppo che saranno netti, e tagliati in pezzetti, e posti in vaso con mentuccia, herbette buone battute minute con spigoletti d'agli, e spetie, con sale, & oglio dentro a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o agresta sopra.

Funghi, cioè Coccore arosto, e fritte cō li selui, & altri funghi di montagna.

E le sopradette Coccore, cioè Bolledri, come saranno aperte si faranno arosto su li carboni, o graticola, con oglio, sale, e pepe sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e si potranno alessare con li Selui, & il resto de' fonghi che fanno su le montagne, e doppo che saranno raffreddati, e bene scolati, si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con agliata, ouero altri sapori in tondi.

Fūghi di mōtagna salati, e dissalati ī tutte le viuande che delli freschi si farānō

E li sopradetti Funghi con diuerse altre sorti di più, quali lascio a parte di nominarli, si potranno salare doppo cotti alessi, si come fanno nelle montagne di Genoua, e di Lucca, de' quali doppo che si saranno fatti stare a molle in acqua calda a bastanza, e dissalati in più acque, si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi delli freschi, e saranno buoni per

co-

copritura di diuersi pesci alessi, con sparagi, cardi, e carcioffi teneri attartuffolati insieme, con oglio, e pepe a bastanza dentro, e potranno seruire per copritura di diuersi pelati alessi ancora, con stringhette di Genoua, cotti in buon brodo grasso, & nella oglia alla Spagnuola, con diuerse herbe dentro ancora, e si seruiranno caldi con formaggio grattato, e spetiaria sopra.

E li Sementini, quali Funghi fanno in alcuni poggi, e ciocche di alberi nel tempo della sementa, e quelli che saranno più teneri, si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno delli sopradetti Prataruoli, e si seruiranno come quelli ancora, se bene che non saranno dell'istessa bontà, e quelli che saranno più duri, si potranno allessare come li sopradetti Selui, e Coccore, e si accommoderanno in tutti li modi di detti Selui, e Coccore, e si potranno salare ancora come quelli, e seruirli, ma non saranno dell' istessa bontà.

Sementini in tutte le viuande che si farãno de li prataruoli, e fũghi di montagna.

LIBRO QVARTO.

NEL QVALE SI TRATTA di diuersi Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi.

Con le loro stagioni, e qualità, & la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli in diuersi modi nelle viuande.

Discorso de' Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi. Cap. I.

SOPRA nel terzo libro ho trattato delle qualità, e stagioni di diuerse viuande da grasso, e da magro, con la maggior parte delli modi di cucinarle, e seruirle ancora. Hora tratterò delle qualità, e stagioni di diuersi Latticinij, condimenti, aromati, e legumi, accioche lo Scalco possa con più sicurezza valersene nelle compositioni di quelle viuande, che conforme a diuersi gusti li conuerranno ordinare, e perche sappia ancora qual giouamento, e nocumento apporteranno a qual si voglia complessione, si come sotto alli loro Capitoli per ordine si vedrà.

Latte, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

IL Latte è caldo, & humido in primo grado, e quãdo che sarà fresco sarà temperato, ma rispetto al siero tira alquanto al freddo, & humido, e perciò il Latte fresco augumenta il corpo, & è di buon nutrimento: il megliore sarà quello delle Donne, e poi quello dell'Asina, e doppo quello delle Capre, e dipoi quello delle Pecore, e per il quinto, & vltimo quello di Vacca, e Bufala, ma quello della Capra sarà più sottile di quello della Pecora, e Vacca; si douerà pigliare subito che esce dalle tette dell'Animale, e che habbia hauuti buoni pascoli, perche il Latte di Animale grosso, e magro, e che habbia hauuti cattiui pascoli, sarà contrario ad ogni età, e complessione, & a quelli che pateno mal di pietra, e di renella.

Siche il buon Latte deue hauere quattro qualità, cioè color bianco, che sia chiaro, che non tiri al giallo, ne al rosso, e che sia di buon odore, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto l'Anno, ma nell'Autunno sarà megliore che di altro tempo, e si accõmoderà in diuersi modi come sotto.

Latte ĩ diuerse sorti di formaggi, e butiro, & in altri diuersi latticinij.

Del Latte si potranno fare diuerse sorti di formaggi salati, e con poco sale, & in butiro, & in Capi di Latte, & in Giuncate, & in Ricotte, e Fiorita, e Latte appresso, & in Neue di Latte, & in Rauaggiuoli, & in diuerse Prouature grosse, e piccole, & in voua di Bufale, quali Latticinij vanno seruiti per Antipasto, dal formaggio, neue di Latte, e Prouature in fuori, perche anderanno seruiti con le frutte; e l'voua di Bufale ad vn bisogno ancora.

Latte in diuerse torte, e minestre, & in bianco mangiare.

E sarà buono in diuerse Torte, & in Tartare con voua, e zuccaro dentro a bastanza, con acqua rosa, & in diuerse minestre, condite con butiro, in particolare nelle zucche, e nel brodetto all'Vngaresca da magro, perche da grasso si farà con brodo di carne, & in diuersi bianchi mangiari, con polpa di Gallina dentro, e da magro con polpa di diuersi Pesci.

Latte per cucinare diuerse viuãde da grasso, e da magro.

E si potrà seruire detto Latte, per cuocere diuerse sorti di salami, e prosutti, e Capponi, e Tarantello, e per fare voua sperdute, e la polenta di miglio ancora, si come al suo luogo si dirà.

Butiro, e sue qualità, e Cucina. Cap. III.

IL Butiro è caldo, & humido in principio del primo grado, il megliore sarà il fresco, ma mangiato così crudo debilita lo stomaco, e perciò sarà megliore per condimento, che per cibo, e sarà contrario alli flemmatici, e deboli di stomaco, & alli gradi, perche nutrisce assai, e conferirà mangiato con zuccaro ad ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Il Butiro per condimento di diuerse viuande da magro, e da grasso, & in

in diuerse Torte, e Crostate, & in diuersi Pasticci con sfoglio, e senza sfoglio ancora, & altri diuersi lauori di pasta, con sfoglio, e senza, e passato per la serringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito per Antipasto con zuccaro sopra, & in pasta di detto Butiro, con zuccaro, & acqua rosa, con rossi d'voua cotti, e poi pesti dentro, in forma di diuerse statuette di basso rileuo, e di rileuo ancora.

Butiro in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di paste, e seruito crudo in diuersi modi, e cotto allo spedo ancora

E sarà buono in diuersi crostini sopra fette di pane brustellite, & arosto allo spedo in forma di palla ouata, quanto due voua, e più ancora, ma quanto meno sarà cuocerà meglio, spoluerizzato con pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, con sale a bastanza, e mentre che si volterà lo spedo a fuoco lento, si anderà spoluerizzando con detto pane, e zuccaro, fin tanto che sarà cotto, con la sua crosta, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra.

Capo di Latte, Neue di Latte, e Fiorita, e loro qualità, e Cucina. Cap. IV.

IL Capo di Latte, Neue di Latte, e Fiorita, queste trè sorti di Latticinij sono caldi in primo grado, & humidi nel principio del secondo; sono duri da digerire, e di grosso, e cattiuo nutrimento, e la loro stagione sarà di Primauera per tutto l'Anno, si vseranno da stomachi gagliardi con zuccaro sopra per antipasto, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Capo di Latte si potrà fare in diuerse Torte con voua, zuccaro, e cannella à bastanza dentro, condite con Butiro, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito, e sarà buono in diuerse riempiture, & in Tortelletti, con altri ingredienti dentro, & in rauiuoli con herbette e formaggio Parmigiano dentro, con spetie, e zuccaro, a bastanza, & nel Bianco mangiare per darli corpo ancora, e si seruirà per antipasto con zuccaro a bastanza sopra.

Capo di latte seruito per antipasto, & in altre diuerse viuande, e così la fiorita ancora.

E la Fiorita con Ricotta dentro si accommoderà in tutti li sopradetti modi del Capo di Latte, e nelle Torte si poneranno herbe di più dentro, e così si seruiranno ancora, e la neue di Latte si seruirà doppo pasto con le frutte, con Cialdoncini a scartoccetti in piatto a parte.

Gioncata, Latte appreso, e Ricotta, e loro qualità, e Cucina. Cap. V.

LA Gioncata, e Latte appreso sono freddi in secondo grado, & humidi temperatamente, reprimeno la sete; e si piglieranno auanti a qual si voglia altro cibo, perche di altra maniera ritrouando altro cibo su lo stomaco lo corromperanno, e l'altereranno, e perciò si seruiranno per antipasto, con zuccaro sopra a bastanza, e la Ricotta è fred-

da, e secca in primo grado, e sarà meno nociua allo stomaco, che il Cascio nuouo, e sarà di gran nutrimento, e conferirà alli giouani, e colerici, e la megliore sarà quella di Pecora, e di Vaccina, e sarà contraria alli stomachi freddi per la sua tarda digestione, & alli malinconici perche oppilla, e fa venire sonno, e si accommoderà come sotto si dirà.

Ricotta in tutte le viuande che si faranno del Capo di Latte, e fiorita

La Ricotta si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Capo di Latte, e Fiorita, doppo stemperata con Latte nelle viuande, che bisognerà, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e nelle Torte, e riempiture che si faranno, e Tortelletti, si poneranno herbe di più dentro in detta Ricotta, e si faranno diuerse sorti di Rauioli, con spoglia, e senza spoglia ancora, con voua, zuccaro, e formaggio grattato, ouero fresco, e pesto insieme dentro, con spetie, & herbette buone, peste, ouero tagliate minutamente a bastanza, e doppo cotti in acqua con sale a bastanza dentro, si seruiranno caldi con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e saranno buoni per copritura di diuersi pelati alessi doppo cotti in buon brodo di carne, e si seruiranno come sopra.

Ricotta in frittelle diuerse, & in mineſtre diuerse, & altre viuande.

E si potranno fare frittelle di detta Ricotta con fiori di sambuco, doppo ben pista con buon formaggio, & voua con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, fritte in buon Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E si potranno fare Pappardelle alla Romana doppo pesta con chiara d'voua, e zuccaro dentro a bastanza, & inuolte in pane grattato passato per sedaccio, ouero fior di farina, e si potranno friggere, come le sopradette frittelle, & in destrutto ancora, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E sarà buona detta Ricotta in diuerse minestre da magro, e da grasso, & altre viuande ancora, quali lascio a parte di nominarle.

Ricotta seruita per antipasto, con zuccaro sopra, e cosi la gioncata e latte appresso ancora.

E si potrà seruire detta Ricotta per antipasto, con le frutte ancora bisognando, intiera con zuccaro sopra a bastanza, in particolare le Ricotte delle montagne di Lucca, e quelle di Calci, Colline di Pisa, & in Spagna vi sono buonissime, quali le addimandano, Requessones, e si potrà passare per la serringa, con zuccaro, & acqua rosa a bastanza dentro, e si seruirà con zuccaro sopra, e la Giuncata si seruirà con zuccaro sopra, e per antipasto come sopra ho detto, e così il Latte appreso ancora.

Rauaggiuolo, Voua di Bufale, e Mozzarelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. VI.

IL Rauaggiuolo, voua di Bufale, e Mozzarelle sono tutti trè questi Latticinij humidi in primo grado, e freddi nel terzo per l'acquosità che in loro ritengano del Latte, sono di gran nutrimento, ma il Rauaggiuolo sarà il più duro alla digestione delli sopradetti, e saranno contrarij alli stomachi freddi, e conferiranno alli caldi, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il

Il Rauaggiuolo si potrà accommodare in tutte le viuande, che si faranno della Ricotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, da passarlo, e seruirlo con zuccaro sopra in fuori, e di più tagliato in fette, e cotto con voua, e Butiro, seruito caldo con zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà intiero con le frutte ancora, e quelli di Monte Pulciano, e Cortona sono molto buoni, e nelli sopradetti modi si potranno seruire l'voua di Bufale, e saranno buone per antipasto, e con le frutte ancora, seruite con zuccaro a bastanza sopra. Rauaggiuolo & voua di bufale in tutte le viuãde che della ricotta si faranno, e seruite con le frutte.

E le Mozzarelle se bene che saranno più butirose, pur si seruiranno nelli sopradetti modi della Ricotta, & Rauaggiuolo, e si potranno fare in Crostate da grasso, e da magro, doppo tagliate in fette sottili, con Prosutto pur tagliato in fette sottili, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, con agresta in grani al suo tempo, ouero zibibo senz'ossi, compartiti detti ingredienti vgualmente, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, & in quelle da magro con Tarantello, tagliato in fette come detto prosutto, doppo cotto in mosto cotto, e dissalato, e si condiranno con Butiro, e si seruiranno come le sopradette di prosutto, e si potranno condire con oglio ancora. Mozzarelle in tutte le viuãde che si fanno della ricotta, e rauaggiuolo.

Prouature grandi, e piccole, e loro qualità, e Cucina. Cap. VII.

LE Prouature secche sono calde, e secche in primo grado, rispetto al quaglio, e sale, dalle quali cose acquistano caliditá, e siccitá, e perciò il Cascio che hauerà vn poco di sale, e che non sia molto secco sarà megliore, e di più facile digestione, e le Prouature fresche saranno dell'istesse qualità, che sopra ho detto del Rauaggiuolo, & voua di Bufale, e si accommoderanno come sotto, & altri diuersi modi ancora.

Le Prouature fresche si potranno accommodare in tutti li modi che sopra ho detto delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo, e così si seruiranno ancora, e si potranno fare arosto allo spedo, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e senza ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella a bastanza sopra, con le frutte, e senza arostirle ancora, si seruiranno con dette frutte, si come le dette Prouature secche intiere, ouero partite per metà con verdura sotto, e grattate saranno buone in diuerse viuande da magro, e da grasso, in particolare sopra a diuerse paste, e mineſtre, & in diuersi ripieni. Prouature fresche in tutte le viuãde che delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo si farãno, & aroste.

Cascio fresco, e secco, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

IL Cascio vecchio, o sia salato, o nò, sarà caldo, e secco in primo grado, & il fresco, e che habbia vn poco di sale, sarà secco in primo

gra-

grado, & humido nel secondo, il megliore sarà il Pecorino, e che sia fresco con poco sale, sarà men nociuo, e più facile alla digestione, che non sarà il vecchio, e quello di Vaccina sara più grosso, e viscoso, e quello di Capra sarà il più cattiuo d'ogni altro Cascio, perche si disecca subito, e viene arido, e sarà contrario alli malinconici, & a quelli che pateno di renella, & li megliori di tutti le altre sorti di formaggi saranno quelli fatti in Primauera più che di altro tempo, e si mangieranno doppo il pasto, perche corrobora, e sigilla lo stomaco, e si accommoderà in diuersi modi.

Cascio fresco e secco in tutte le viuande che si faranno delle prouature fresche, e secche.

Il Cascio di qual si voglia sorte si potrà accommodare, e seruire in tutti li modi, e viuande che si faranno delle prouature fresche, e secche, si come sopra al loro Capitolo ho detto; e li Casci tanto secchi, quanto li freschi da grattare in diuerse viuande, e ripieni da grasso, e da magro, e sopra a diuerse viuande ancora, ve ne sono di diuersi paesi, come li Marzolini di Fiorenza, e formaggetti di Romagna, Casci di Creta, e Casciotti delle Montagne di Lucca, e di Cortona, e Cascio di Lodi, e Parma, & altri diuersi luoghi d'Italia, senza quelli che io potrebbi nominare di fuori d'Italia, quali sono di tutta perfettione, in particolare in diuersi luoghi della Spagna, e Francia ancora.

Voua di Gallina, e loro qualità, e Cucina. Cap. IX.

SE bene che vi siano molte sorti d'voua, non ne dirò di altra spetie, che di quelle di Gallina, le quali sono calde temperatamente, però il rosso delle dette voua, perche il bianco sarà freddo, e viscoso, e duro da digerire; & le megliori saranno quelle nate di Gallina giouane, e fresche, quale saranno di buono, e gran nutrimento, e li megliori modi di cucinarle, benche molti ve ne siano, si come sotto se ne diranno la maggior parte, saranno quelle sperdute nell'acqua, e cotte alesse tenere, saranno buone per la sanità, perche quando che l'voua saranno molto cotte, muteranno spetie, e qualità, e così le affrittellate ancora, saranno dure da digerire, e di grosso, e cattiuo nutrimento, e contrarie alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Voua alesse, tenere, e dure seruite calde, e fredde in diuersi modi.

L'Voua si faranno alesse tenere da beuere, e dure ancora, si come vsa nella Pasqua di Resurrettione, da seruirle calde, e fredde, e saranno buone per regalo di diuerse insalate, partite in quattro parti l'vno, & il rosso di dette Voua sarà buono per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti di Piccadiglio, tanto in quelli da grasso, quanto in quelli da magro ancora, & in diuersi piccadigli seruiti caldi con brodo grasso, e midolla di Vaccina dentro, con sugo di melangole, e spetie, & il rosso di dette voua battuto minuto, e così il bianco ancora a parte, saranno buone per regalo di diuerse viuande intorno li piatti.

Voua ripiene, & in diuerse riempiture.

E si potranno fare ripiene dette Voua doppo cotte dure come sopra, e par-

è partite per metà, e lasciato il bianco a parte, e battuto il giallo minuto con herbette buone, & altre voua sbattute dentro, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella a bastanza, e posto detta compositione nel bianco già partito come sopra per metà, e si sotteſteranno con butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e saranno buone ancora in diuerse riempiture di Quadrupedi, e Volatili, sbattute crude, e cotte come sopra ancora, cioè il giallo di dette voua solamente.

E si potranno fare dette voua sperdute nel latte, e si seruiranno calde con Pane di Spagna in fette sotto, con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza, con agresta, ò sugo di melangole, e si faranno sperdute nel vino bianco amabile, e si seruiranno calde con fette di pane brustellite sotto, con parte di detto vino, con butiro, zuccaro, e cannella a bastanza sopra, e si potranno fare sperdute nell'acqua ancora, e si seruiranno calde con butiro, e sugo di melangole sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza, e senza altra cosa sopra ancora, eccetto che il sale solamente. Voua sperdute in diuersi modi.

E si potranno fare dette voua in diuerse mineſtre da magro, e da grasso, cioè in diuersi Brodetti, sbattute con agresta, ò sugo di melangole dentro, & in brodetto all'Vngaresca, da grasso in buon brodo di carne, e da magro in latte, condito con butiro, e con acqua, e condito con butiro ancora, doppo sbattute l'voua con acqua odorifera per quelli che ne gusteranno, con zuccaro a bastanza dentro, e senza niente ancora, e poste in vaso, e poi si poneranno in altro vaso, che bolli con acqua dentro, e si lassera pigliare corpo come vna Giuncata, e si seruirà caldo con zuccaro, e cannella a bastanza sopra, e si potranno fare in mineſtra detta Viuaruola, e d'alcuni detta Torta in brodo, con herbette buone, battute minute, con pane, e formaggio grattato dentro, in dette voua sbattute, e si potrà fare detta Mineſtra da grasso in brodo di carne, e da magro si condirà con butiro, e si seruirà calda, con cannella pista sopra, e si farà zambuglione alla Milanese sbattuti li rossi con vino bianco, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, in brodo di Cappone, e si potranno fare in diuersi altri brodetti ancora. Voua ĩ diuerse mineſtre, e brodetti da grasso, e da magro.

E si potranno fare dette voua in alligature di diuerse mineſtre da grasso, e da magro, & in diuerse Pottaggierie pur da grasso, e da magro, e per rinfrescare diuersi Pasticci, e Pasticcetti, sbattute con agresta, o sugo di melangole, o limoncelli dentro, con brodo di carne a doue anderà, e potranno seruire per impastare diuerse sorti di paste reali, e sfogliate, & in diuerse Torte, e Crostate ancora. Voua sbattute per alligatura di diuerse viuãde da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta.

E la chiara di dette voua, sarà buona per impastare diuerse paste di zuccaro, e fare gelo di detta chiara sopra a diuersi Pasticci, come all'Inglese, e Pasticcetti alla Genouese, & altri diuersi, sbattuta con zuccaro, & acqua rosa dentro, e seruirà detto gelo sopra a diuersi profutti ancora, doppo netti dalla codica, e parti rancide, e per fare purificare il zuccaro Voua, cioè la chiara in diuersi lauori di pasta di zuccaro, & in gelo di detta chiara, e da purificar detto zuccaro.

con

con la detta chiara d'voua, e guſcie dentro, perche faranno megliore effetto, qual ſi paſſerà per ſettaccio, o drappo bianco, e ſarà buona ancora per fare la neue di Latte, con acqua roſa dentro.

Voua miſcide e filate alla Spagnuola ſeruite in diuerſi modi.

E ſi potranno fare voua miſcide alla Spagnuola doppo sbattute con acqua roſa dentro, e poſte in vaſo a fuoco lento, in zuccaro, di già purificato con la detta chiara d'voua, con acqua per metà di detto zuccaro dentro, ma ſi poneranno quando che leua il bollore, tenendole del continuo meſſidate con cucchiara di legno, e ſe li laſſerà pigliare poco corpo, ſe però ſi vorranno paſſare per la ſerringa, in forma di Laſagne, ouero di Vermicelli, quali ſi ſeruono, meſcolate con zibibo, e mandole monde, in Spagna, ma in Italia ſe ne regalano li piatti di diuerſe viuande di reffreddi attorno.

E l'voua filate come li Vermicelli che in Spagna le dicano Guebos hilados, ſi sbatteranno l'voua con zuccaro, e fior di farina dentro, come la compoſitione da fare le zeppole, cioè frittelle con voua, ma ſi laſcierà più liquida detta compoſitione, acciò poſſi paſſare per cucchiara forata, quali ſi friggeranno in deſtrutto, o Butiro, e ſi ſeruiranno calde con zuccaro ſopra, e ſaranno buone per regalo di diuerſe viuande attorno li piatti ancora, in particolare ben compartite in fondo al piatto, e cotte ſotto il teſto, e doppo raffreddate, poſtoui ſopra del gelo di più colori, faranno buon'effetto.

Voua in piatto alla Franzeſe.

E ſi potranno fare dette voua in piatto alla Franzeſe, ouero in tegami, con Butiro dentro, e con Prouature, o altri formaggi freſchi, tagliati in fette ancora, e ſi ſeruiranno calde con zuccaro, e cannella ſopra.

Voua in diaccio d'alcuni dette marinate.

E ſi faranno in diaccio dette voua, sbattuta la chiara da per sè, e tenuti li torli intieri a parte, nella metà del guſcio di dette voua, da ponerli poi ſopra a detta chiara, doppo che ſarà ben sbattuta, e poſta in piatto d'argento, vnto prima con Butiro ſotto, ouero in altro vaſo, ma prima ſe li darà vn poco di teſto, quanto che comincia à pigliare corpo, e poi ſi poneranno detti torli vno ſeparato dall'altro, e ſi ſotteſteranno, e ſi potrà ponere acqua odorifera in detta chiara, come quando ſi fa il Gelo ſopra alli Paſticci, e ſi ſeruiranno calde con zuccaro, e cannella ſopra.

Voua tenere, cioè fauetta d'voua.

E ſi potranno fare voua guaſte, ſi come le dicano in Spagna, & in Italia voua tenere, & altri le dicano fauetta di dette voua, perche vanno meſſidate aſſai, doppo che ſaranno ben sbattute con acqua di odore, e ſenza ancora, con zuccaro a baſtanza per quelli che ne haueranno guſto, e poſte in vaſo, o piatto d'argento, con butiro a baſtanza, a fuoco lento, e ſi meſteranno con cucchiara di legno, per fino a che piglieranno alquanto corpo, e come ſaranno cotte, ſi ſeruiranno calde con cannella ſopra.

Voua affrittellate in diuerſi modi.

E ſi faranno affrittellate dette voua in oglio, ouero Butiro, vno, e più inſieme, e ſi ſeruiranno calde inuolte in zuccaro, e cannella, con ſale, e ſugo di

go di melangole sopra, e si potranno fare con fette di pane sotto, prima cotte in Butiro, ouero abrustellite, e poste in Butiro, e si seruiranno calde come sopra.

E si potranno fare in diuerse frittate dette voua, doppo sbattute con cappari di Genoua spoluerizzati con zuccaro, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, e si faranno con moscatello in grani, ouero altra vua dentro ancora, senz'ossi, e si seruiranno calde come sopra, e si potranno fare dette frittate con herbette buone tagliate minute, e con Prouature grattate, o altro formaggio dentro, e si seruiranno calde come sopra, e si potranno fare ripiene a scartoccetti, con diuerse riempiture, con scorza di Cedro candita battuta minuta con passerina dentro, e con diuersi frutti sciroppati ancora, come pera, o mela, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno fare alla Fiorentina dette frittate, sottili, e sbattute l'voua con vino bianco dentro, e si seruiranno calde come sopra. Voua ī diuerse frittate ripiene, e senza riempitura.

E si potranno fare dette frittate verde con saluia pesta con diuerse altre herbe dentro, con Prouature, o altro formaggio grattato, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, dette saluiate, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, e si potranno fare rognose dette frittate, con Prosutto, o Barbaglia di Porco salata a datetti, o ceruellato disfatto, ouero salsiccia fina dentro, o altri salami ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con sugo di melangole, e nelli sopradetti modi delle dette voua di Gallina, si potranno fare altre, e diuerse sorti di voua, come di Polli d'India, & Oche, & Anatre, e di altri diuersi volatili. Voua insaluiate, e frittate rognose. Voua di diuersi altri polli, si cucineranno nelli sopradetti modi che quelle di gallina.

Pane, e sue qualità, e Cucina Cap. X

IL Pane è caldo, e secco in primo grado, il meglio sarà quello di fior di farina di grano, con vn poco di sale dentro, sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e più facile sarà fatto con semola dentro, ma sarà di poco nutrimento, & il pane azimo, e mal cotto sarà molto nociuo, perche genera dolori di ventre, e renella nelle reni, e sarà contrario alli malinconici, però si vserà da quelli che faticano assai, il buon pane sarà cotto di vn giorno, & al più di due, nè si deue mangiare caldo, perche offenderà lo stomaco, e si accommoderà come sotto, & altri diuersi modi ancora.

Il pane sarà buono in diuerse minestre da grasso, e da magro grattato, e ricotto in brodo grasso, & alligato in voua, seruito caldo con cannella sopra, e con formaggio grattato ancora, e da magro condito con Butiro, & alligato come sopra, e con latte di mandole, ouero di anime di meloni, e si seruirà caldo con cannella, e zuccaro sopra, & in mille fanti, doppo grattato come sopra, e passato per lo sdaccio, & impastato con voua freiche sbattute, & riasciutto al forno, o sù le bragie, e risbriciolato, e Pane grattato in diuerse minestre da grasso, e da magro.

cotto in buon brodo di carne, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra; da alcuni questa mineſtra viene addimandata la brigiaruola.

Pane grattato sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, & in viuande, per darle corpo, & in ripieni.

E si potrà seruire detto pane grattato sopra a diuersi arosti, di volatili, e di carne quadrupeda ancora con zuccaro, e cannella dentro, per fare la crosta sopra a diuersi Pesci ancora, in particolare sopra alli accarpionati, e farà buono in altre diuerse viuande da grasso, e da magro, per darli corpo, & in diuerse riempiture ancora.

Pane, ch'è in mollica in diuersi sapori.

Et la molli a di detto pane, farà buona per dar corpo a diuersi sapori, e salse verdi, imbeuerata in fette brustellite in aceto forte, ouero in agresta, con zuccaro a bastanza dentro.

Pane bollito in diuersi modi da grasso, e da magro.

E si potrà fare detto pane in fette in diuerse mineſtre di panata da grasso, e da magro, e si allagheranno, e condiranno come le sopradette di pane grattato, e così si seruiranno ancora.

Pane in fette in diuerse zuppe da grasso, e da magro.

E si faranno diuerse zuppe di detto pane in fette brustellite al forno, e senza, con buon brodo di carne grassa, con polpa di Capponi battuta minuta dentro, con altri regali, & ingredienti ancora, si come al suo luogo ho detto, seruita con formaggio di Parma grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si farà detta zuppa con maluagia amabile, con zuccaro, e cannella sopra, & vn poco di brodo con fegatetti, e testicoletti di Polli, & animelle soffritte sopra, e si seruirà calda, e da magro con voua, latte, e fegato di diuersi Pesci ancora, e si seruirà calda con anici confetti sopra, ouero fulignata, doppo soffritte, con oglio, ouero Butiro, si come al suo luogo, e se ne potranno fare diuerse altre ancora.

Pane in fette indorato, & fritto, & in diuersi crostini, e la mollica nel biãco mãgiare ad vn bisogno.

E si potrà detto pane in fette indorare, in voua, sbattute con fior di farina, ouero pane grattato passato per setaccio, e friggere, e si seruiranno calde, con zuccaro sopra, e saranno buone per regalare diuersi piatti di arosti, & antipasti fritti, e si faranno diuersi crostini da magro, e da grasso, con cauiale, e rognonata di Vitella, e d'altre diuerse sorti ancora, e la mollica di detto pane sarà buona per dar corpo al bianco mangiare ad vn bisogno.

Pane ripieno da grasso, e da magro, cõ diuerse cõpositioni dette.

E si potrà fare ripieno detto pane da grasso, e da magro, doppo leuata tutta la mollica da vna parte di detto pane, e battute le croste di sopra, e di sotto, senza romperle, con Piccadiglio di polpa di diuersi volatili, ouero di quadrupedi, con pignuoli, e passerina, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita a datetti, con prosutto, o altri salami disfatti dentro, con spetie a bastanza, & animelle di Capretto, e fegatetti, e testicoletti di Polli, ouero vccelletti diuersi grassi, con agresta in grani, e non potendo hauere commodità di tutti li sopradetti regali, & ingredienti, se ne poneranno almeno buona parte, e si seruirà caldo, con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza.

E si farà da magro con Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, purche siano priui di spine, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro,

con

con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, con code-te di Gambari, e scorza di Cedro candita tagliata sottile dentro, con Tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo, e si condirà con oglio, ouero Butiro, e si seruirà caldo, con gelo, come il sopradetto da grasso, ouero con zuccaro sopra solamente, e si potrà riempire da grasso, e da magro con diuerse altre compositioni ancora.

Vino, & alcune sue qualità, e Cucina. Cap. XI.

DElli vini ve ne sono più forti, come di bianco, e negro, rosso, e cetrino, ma il vino bianco, e cerasuolo, e che siano alquanto dolci, e maturi saranno caldi in secondo grado, & humidi temperatamente, e saranno buoni per li malinconici, e stomachi humidi, e per li flemmatici, e per quelli che pateno di renella, & il sopradetto vino bianco, quando che sarà gentile conferirà ad ogni età, e complessione, perche non scalda molto, estingue la sete, e sarà bene a beuere li vini piccoli, e senz'acqua, e gentili poiche subito beuuti sono digeriti, per la presta loro digestione, e quando il sopradetto vino bianco sarà grande, e che tiri al color dell'oro, sarà il megliore, e sarà caldo per fino al terzo grado, e temperato nel secco. Vino bianco, e cerasuolo, e sua qualità.

Et il vino negro, e rosso, quando che saranno vecchi saranno caldi, e secchi in terzo grado, e conferiranno alli magri, & alli colerici, e flemmatici, & alle persone malinconiche, & humide, e se li podagrosi, ne deuono beuere di alcuna sorte, il rosso sarà il megliore per loro, e sarà contrario alli vecchi, perche li oppilla il fegato, per il poco calore, che in essi si ritroua, perche vn calore maggiore, sempre supererà vn minore, e perciò deuono vsare vini bianchi temperati, e gentili. Vino negro, e rosso, vecchi, e loro qualità

Et il vino citrino, quanto al colore, e non al sapore, quali vini sono come maluagie, e grechi, & altri vini grandi simili, sarà assai più caldo delli sopradetti vini negro, e rosso, e sarà più fumoso per riscaldare, & imbriacare ancora, e perciò non se ne deue beuere a tutto pasto, se bene che sarà buono per li flemmatici, e per li vecchi, ma contrario alli giouani, e stomachi caldi, e massime nell'estate. Vino Citrino qual sarà delli grandi che si beuino, come Maluagia, & altri simili e sua qualità.

Et il vino agrestino, sarà stitico, e di poca calidità, rispetto alli altri vini, perche non prouoca l'orina, per essere assai più graue, e duro alla digestione, e massime quando che hauerà del pontico, e del sorbigno, sarà più terrestre che altrimenti, perche non fa sudare per il suo poco calore che ha, e perciò sarà buono per quelli che hanno il fegato infiammato, e lo stomaco abbrugiato, e molto caldo, doue che si vserà più per medicina, che per beuere, se bene incrudelisce lo stomaco, e genera ventosità. Vino agrestino, e suoi defetti.

Et il vino nuouo non purgato sarà contrario ad ogni complessione, perche riscalda troppo eccessiuamente, se bene che per medicamento sarà buono per alcune complessioni humide, e frigide, siche nelli vini si hanno da Vino nuouo, e parti che haueranno d'hauere li buoni vini.

no da confiderare cinque cofe, il colore, fapore, odore, foftanza, e l'età, & che non fiano molto vecchi, nè troppo nuoui.

Vino inacqrato, e fuoi effetti.

Et il vino inacquato non è buono, perche debilita lo ftomaco, e genera ventofità nel corpo, e farà imbriacare per cagione dell'acqua che fa penetrare più prefto il vino, fi che il buon vino fi deue beuere moderatamente, e puro in fuo genere, perche conforta, e rallegra l'intelletto, ma beuuto fuperfluamente farà contrarij effetti, perche genererà molte infermità nelli corpi humani.

Rimedi cōtro la crapula.

Diuerfi rimedi per impedire la crapula: prima non fi mangieranno cofe dolci, ne aperitiue, ma fi bene cofe amare, come fei in fette mandole amare in circa, o di perfico, o altre, & li cauoli, o porri in infalata, & l'aneto prefo auanti il cibo, ouero il zafferano con grani di mortella beuuto con fapa farà l'ifteffo effetto, fi che fi guardino quelli che fono deboli di ceruello, perche non l'hanno tanto potente a refiftere alli vapori del vino.

Vino fcritto da diuerfi autori copiofamente.

In quanto alla qualità di diuerfe forti di vini, meglio da altri buoni autori, che in quefto copiofamente hanno fcritto, ogni vno potrà vederla, e perciò è bene che lo Scalco, non folo fappia le qualità di quelli, ma deue conofcere la loro bontà ancora, accioche poffa conferuare la fanità al fuo Signore, & in occafione di conuiti, o d'altro poffa hauere honore non tanto delli fuperbi apparecchi, e buone viuande ben feruite, quanto che vi fiano ftate diuerfe forti di delicati vini ancora, e quefti fi accommoderanno come fotto.

Scalco hauerà riguardo di hauer buoni vini nel fuoi conuiti.

Vino in diuerfe viuāde da graffo, e da magro, & in diuerfe falfe, e zuppe.

Il vino farà buono in diuerfe viuande, e Pottaggierie da graffo, in particolare nelle faluaticine, e da magro ancora, e maffime nelli Pefci, e fi potrà feruire per fare diuerfe falfe, con aceto, e mofto cotto dentro, con fpetie a baftanza, ouero con zuccaro, o mele, con cannella, e garofani a baftanza dentro, e farà buono ancora per impaftare diuerfe pafte da friggere, e per fare diuerfe zuppe da graffo, e da magro, fi come fopra alli loro luoghi ho detto.

Pafta Azima, e fue qualità, e Cucina. Cap. XII.

LA pafta azima farà delle qualità del pane azimo, fi come nel fopradetto Capitolo del pane ho detto, però fi intende di quella pafta che fi ferue fenza il leuito dentro, qual farà dura alla digeftione, e cauferà l'ifteffi effetti che fopra ho detto, e fi accommoderà in diuerfi modi come fotto fi diranno.

Pafta ī diuerfi lauori per far mineftre da graffo, e da magro, & in coprlture diuerfe.

La pafta fi potrà fare in diuerfi lauori, e prima in maccaroni, vermicelli, e tagliatelle, in particolare quelle pafte che vengano lauorate di Sicilia, & in diuerfi luoghi d'Italia ancora, quali feruono per fare diuerfe mineftre da graffo, e da magro, e per copritura di diuerfi pelati aleffi, e feruite calde con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra, fi come alli loro luoghi ho detto.

E si potranno fare alcune paste a vento, e cucinate in brodo grasso, con midolla di Vaccina dentro, in piatto d'argento, o altro vaso, con Prouature, o formaggio di Parma grattato, con zuccaro, e cannella dentro, e si sottesteranno al forno, o fornello, e si seruiranno calde, con detto cascio grattato, e zuccaro sopra detti Bassotti alla Fiorentina, e si potrà fare in minestra detta pasta a vento, come li sopradetti maccaroncelli, e si cuocerà in buoni brodi di carne, ouero in Latte, & in acqua, e sale ancora, e si seruirà calda con formaggio grattato, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza. Pasta a vento in Bassotti alla Fiorentina, e cucinata in diuerse minestre, & altri modi.

E si potrà detta pasta impastare con voua dentro, lauorata nelli sopradetti modi, e si seruirà come sopra ancora, e se si vorrà doppo cotta, e raffreddata riscaldare in piatto, ò altro vaso, con butiro dentro, e si seruirà calda come sopra, e nelli giorni da magro doppo cotta in acqua con sale a bastanza dentro, in cambio del formaggio, si seruirà con pane grattato, con mandole, e nosei sopppeste sopra, & zuccaro, e cannella, ouero con diuersi sapori, o con agliata, ouero di mandole ambrogine, e con sapore di salsa verde ancora, in particolare sopra alli maccaroncelli di Sicilia si come vsano alcuni in Regno di Napoli ancora. Pasta cō voua dētro, seruita nelli sopradetti modi da grasso, e da magro, cō diuersi sapori sopra.

E si potrà detta pasta impastare con voua, e mollica di pane dentro, in particolare le tagliatelle di monache, e gnocchetti, e si seruiranno in tutti li modi sopradetti delli maccaroni, e vermicelli da grasso, e da magro ancora. Pasta cō pane dētro, seruita in tutti li modi sopradetti.

E si faranno di detta pasta diuersi lauori, come paste reali, impastata con voua, e zuccaro dentro, & in diuersi lauori di paste di sfoglio, & in diuerse casse di Pasticci, e sfogli di crostate, e Torte, & altri diuersi lauori di detta pasta ancora. Pasta ī diuersi lauori di sfoglio, e reale.

E si farà intoccata detta pasta, con vino bianco, e zuccaro a bastanza dentro, e si passerà per la serringa, e si triggerà in oglio, ouero destrutto, e si seruirà calda con zuccaro sopra, e sarà buona per regalo di diuerse viuande da grasso, e da magro ancora. Pasta intoccata cō vino dētro, e fritta.

E si potranno fare di detta pasta diuerse sorti di frittelle, con leuame, e senza, e si seruiranno calde con mele, ouero zuccaro sopra, e così diuerse paste con sfoglio fritte, & a vento, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito, come le sopradette frittelle. Pasta in diuerse frittelle.

E si faranno diuerse pizze, e stiacciatine di detta pasta, con Butiro, e con grassuoli dentro ancora, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e si potranno fare diuerse ciambellette di monache, impastata con zuccaro, & voua dentro, e con spetie ancora, & in diuersi biscottini, e senza spetie, come quelli di Sauoia impastati con zuccaro, e chiara d'voua, quali si seruiranno per antipasto, e con le frutte ancora, e saranno buoni per regalo di diuerse viuande, si come al suo luogo si dirà. Pasta in diuerse pizze, e stiacciatine, & in diuerse ciambellette, e biscottini.

E si potranno fare struffoli alla Romana, impastata detta pasta con voua, e zuccaro dentro a bastanza, e doppo fritti in datetti, e ballottine Pasta in struffoli alla Romana, & altri

diuersi lauori di detta Pasta

come grani d'vua, e passati per mele, e fatti in forma di pigne d'vua, con alquanto zuccaro sopra, seruiti come le sopradette ciambellette di Monache, & altri diuersi lauori di paste si potranno fare, quali lascio a parte di nominarli.

Oglio d'Vliua, e di Mandole dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

L'Oglio d'Vliua è caldo, & humido in secondo grado, & il megliore sarà quello che stà in cima al vaso, e per il contrario sarà del Mele, perche il megliore è quello che stà di sotto all'altro nel vaso, si come al suo luogo si dirà: Quello di due anni è molto famigliare alla natura, & è il megliore che si vsi nelle viuande, e l'oglio d'vliue verdi sarà più sano ancora.

Oglio con cattiuo odore, e suo rimedio.

E quando il detto oglio pigliasse alcun cattiuo odore, vi si poneranno alquante vliue verdi macinate dentro, che ritornerà buono, ouero si farà friggere vn poco di detto oglio, con vn poco di sale dentro, e si ponerà caldo nel vaso, di modo che non suapori niente, farà l'istesso effetto, e così le cimette tenere dell'vliuo in pezzetti con sale dentro, e si ponerà in vasi inuetriati, e si muterà quando che hauerà fatta la morca nel fondo, acciò si conserui meglio, perche piglia facilmente in sè ogni qualità, che in esso si mescolarà, sì la Camomilla, Assentio, ò Ruta, & altre e diuerse herbe che vi si poneranno dentro, piglierà la loro propria qualità, e così di qual si voglia altra cosa ancora, che vi si ponerà dentro.

Oglio di mãdole dolci è dell'istesse qualità delle mandole.

Il secondo luogo tiene l'Oglio di Mandole dolci, se bene che sia dell'istesse qualità delle mandole, quali sono calde, & humide nel mezzo del primo grado, qual sarà buono per conualescenti, tanto per medicamento, quanto nelle loro viuande da magro, e si accommoderanno in diuersi modi.

Oglio d'vliua e di mandole dolci in diuerse viuande da grasso, e per condimẽto di tutte quelle da magro.

L'Oglio d'Vliua si potrà seruire in diuerse viuande da magro, e da grasso, in particolare da pergottare Tordi, & altri diuersi vccelletti, & in altre viuande ancora, e si seruirà per condimento di diuerse pottaggierie, e minestre, & altre diuerse viuande da magro, e per friggere diuersi pesci, e diuersi lauori di paste ancora, e per impastare dette paste, e sarà buono per far crostini, e massime quando che detto Oglio sarà vergine, e si seruiranno con sugo di melangole sopra, e per condimento di diuerse insalate cotte, e crude, & applicato come sopra per medicamento, e per ardere in diuersi lumi.

Oglio di mandole dolci bono per cõualescenti ancora

E l'Oglio di mandole dolci si seruirà nella maggior parte delli sopradetti modi di quello d'Vliue, e sara buono nelle viuande da magro per li conualescenti ancora.

Ace-

Aceto, cioè Vino forte, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

L'Aceto è freddo nel secondo grado, quando che sarà di vino vecchio, e grande, perche essendo di vino debole sarà più frigido, e secco nel terzo grado, & il megliore sarà quello di Vino bianco, e vecchio, qual sarà contrario alle donne che pateno mal di madre, & alli malinconici, e macilenti, & offende la vista, & lo stomaco, & li nerui, e giunture, e fa smagrire li grassi: l'Aceto in Spagna l'addimandano Vin' Agre, qual non si deue pigliare a digiuno, perche offenderà maggiormente; e la carne, che incomincia a puzzare, lauata con detto Aceto, ritorna quasi nel suo essere, & le salse, e sapori che si faranno con detto Aceto rinfrescano il fegato, e danno appetito, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

L'Aceto, cioè Vino forte sarà buono in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, corretto bisognando con zuccaro, o mele, ouero con mosto cotto dentro. *Aceto ī diuerse viuāde da grasso, e da magro, & in diuerse salse, & sapori.*

E si seruirà per fare diuerse salse, e sapori, pur contemperato come sopra, con zuccaro, & spetie diuerse dentro.

E si potranno fare diuersi Addobbi di carne cotta, e cruda, di Quadrupedi, e Volatili, con spetie a bastanza dentro, e si faranno diuersi marinati sopra a diuersi Pesci, & Accarpionati, cotti in diuersi modi.

E sarà buono ancora detto Aceto sopra a diuerse insalate cotte, e crude, & in diuersi Geli in particolare in quello di Saluaticine, e di diuersi Pesci, pur corretto come sopra bisognando.

Sale, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

IL sale è caldo, e secco nel secondo grado, e quello che ritiene dell'amaro sarà più caldo, & è astrettiuo, e resolutiuo, e spurga, e risolue, & assottiglia, e disecca le humidità superflue, & eccita l'appetito, ma a chi troppo ne mangia, debilita la vista, & infuoca il sangue, e sarà contrario alli collerici, e sanguigni, e massime nelli tempi caldi dell'estate, & il sale posto al fuoco s'indura, e posto nell'acqua si liquefà; il meglio sarà il bianco, se bene che il sale rosso come alcuni dicono insala più assai, ma sia pur di qual sorte essere si voglia, sarà buono in tutte le viuande, tanto da grasso, quanto in quelle da magro, a bastanza, e perche poche viuande sono che per renderle saporite, e buone si cuocino senza sale, dalle Trippe in fuori, perche si condiscano di sale doppo essere a bastanza cotte. *Sale a bastanza in tutte le viuande da grasso, e da magro.*

E perciò si dice nel seguente verso, *Nam sapit esca male, quæ datur absque sale*: e li seguenti versi saranno molto a proposito per li *Sale, il Credentiero non apparecchierà* Cre-

deue porterlo in tauola.

Credentieri ancora, perche, *Non bene mensa ponitur absque sale*, perche vna tauola apparecchiata staria molto male senza sale, si come altre diuerse viuande cucinate senza sale ancora, ma si bene, *sal primo poni, debet primo que reponi*, il qual sarà buono a conseruare longo tempo diuerse sorti di carnaggi quadrupedi, e volatili, si come è noto a tutti, e così diuerse sorti di Pesci ancora.

Agresta, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

L'Agresta fatta d'vua immatura, cioè acerba, è fredda nel primo grado, e secca nel secondo, e nell'estate gioua a temperare il calore del sangue, e smorzare la colera, e destare gli appetiti, e sarà buona per li colerici, e per quelli che pateno dolori colici: è contraria alli stretti di petto, & alli podagrosi, e nemica alli vecchi, perche è molto disseccatiua, ma vsandola cotta nelle viuande, non sarà tanto offensiua, seruita con sale dentro a bastanza, e si accommoderà in diuersi modi.

Agresta ĩ grani in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e sciroppata.

L'agresta in grani si potrà seruire in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci, da grasso, e da magro, e sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro ancora, e si potrà fare in crostate da sua posta detta agresta, mentre che sarà tenera, e con altri diuersi ingredienti dentro, e si seruirà in diuerse riempiture pur da grasso, e da magro, con altri regali di Piccadigli di carne, di quadrupedi, e volatili dentro, ouero di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, si come alli loro luoghi ho detto, e si potrà sciroppare in grappi intieri, o raspolletti, e sarà buona per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, da grasso, e da magro, e potrà seruire per copritura ancora.

Agresta, cioè il sugo in tutte le viuande di dett' agresta ĩ grani, & in diuerse salse, e sapori.

Et il sugo di detta agresta sarà buono in tutti li sopradetti modi dell'Agresta in grani, da farla in Crostate, e sciroppata in fuori.

E sarà buona con rossi d'voua sbattuti dentro, per alligare diuerse viuande da grasso, e da magro, e per rinfrescare diuersi pasticci, e pasticcetti ancora, si come alli lor luoghi ho detto.

E si potranno fare diuerse salse, e stemperare diuersi sapori ancora, e per conseruarla molto tempo si ponerà sale a bastanza dentro, secondo la quantità che sarà detta Agresta.

Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVII.

IL mosto cotto è caldo, e secco nel secondo grado, & il megliore sarà quello di mosto bianco, qual nutrisce assai bene; ma è duro alla digestione, e rende il corpo lubrico, e giouarà alla strettezza di petto, & sarà contrario a quelli che pateno di fegato oppilato, ouero di milza,

milza, non si vserà per cibo, ma per condimento, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Il mosto cotto sarà buono in tutte le Pottaggierie da grasso, e da magro, si come la sopradetta agresta, & in particolare nelle saluaticine di quadrupedi, e volatili, e per fare diuerse salse, si come alli loro luoghi ho detto, & in diuersi sapori, e seruito sopra insalate cotte, e crude, qual in Spagna l'addimandano Arope. Sapa ī diuerse viuāde da grasso, e da magro, & in diuerse salse, e sapori.

Mele, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

IL mele è caldo, e secco in secondo grado, e quello della Primauera sarà il megliore, e dell'Autunno, ma quello dell'Inuerno sarà cattiuo, e deue essere bianco, e che tiri al colore della paglia, e ben granito, si come quello di Spagna, in particolare in Regno di Aragona, qual sarà di buon nutrimento, ma di poco, se bene che genera buon sangue, e prouoca l'orina, e conferirà alli flemmatici, & alli vecchi, & a quelli che hanno lo stomaco frigido, perche lo riscalda, e muoue il corpo, e resiste alla corruttione, e sarà contrario a quelli che pateno dolori colici, & a quelli che pateno oppilationi di fegato, e di milza, & ecciterà molti mali vsandone quantità, ma per condimento, e con altri cibi sarà buono ad ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi.

Il mele si seruirà in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, con agresta, ouero sugo di melangole, o aceto dentro, e sarà buono per fare diuerse salse con detta agresta, ouero aceto dentro, bollito con cannella, e garofani a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto. Mele ī diuerse pottaggierie, & in diuerse salse, e sapori, e sopra a diuerse paste fritte, e per sciroppar diuersi frutti.

E stemperato con vino bianco sarà buono sopra a diuerse sorti di paste fritte, e si potrà purificare con chiara d'voua, e si ponerà la metà a peso di vino bianco, ouero acqua, e l'altra metà di detto mele, e come sarà bollito a bastanza con detta chiara d'voua, con le gusce dentro.

E purificato si passerà per settaccio, doue che si potranno ponere diuersi frutti da sciroppare dentro, facendone la debita decottione, e sarà buono in diuersi sapori ancora in cambio di zuccaro.

E si farà vn sapore, qual sarà buono per salsa ancora, due libre di detto mele, & vna libra di acqua, e sei oncie di vino bianco, & altrettanto aceto forte bianco, e si farà bollire per fin tanto che piglierà alquanto corpo doppo che si sarà passata detta compositione per settaccio, con cannella in canna dentro, e volendola con corpo si ponerà poluere di mostacciuoli fini dentro, qual sarà buona per sapore, e non per salsa perche tutte le salse si deuono seruire senza corpo, si come al suo luogo ho detto.

Zuccaro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIX.

IL zuccaro è di temperata complessione, benche in tutte le sue qualità si va accostando al caldo, eccetto che non muoue la sete, & il suo nutrimento sarà maggiore di quello del mele, & il bianco, e più sottile, e sarà il megliore, & il zuccaro rosso è caldo, & humido, e perciò non deue essere vsato dalli giouani, eccetto che dalli flemmatici, e conferirà alli vecchi più che il bianco, & il zuccaro vecchio, cioè il bianco, è caldo, e secco, e sarà buono per la ventosità del corpo, perche lo muoue, e sarà buono allo stomaco, mentre che non vi siano flemme, perche trouandocele si conuertirà in quelle, e lo mondifica, & augmenta il corpo, e conferisce alla vessica, & alle reni, e gioua alla vista, e mangiato con anici, & altre cose brusche, se li leua ogni nocumento, e sarà buono in tutte le viuande, dalle Trippe in fuori, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Zuccaro in tutte le viuande che si seruirà il mele, & in diuersi lauori di pasta di detto zuccaro, & altre paste ordinarie.

Il zuccaro si seruirà in tutte le viuande, e Pottaggierie che si faranno del mele, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e di più si potranno fare diuersi lauori di pasta di detto zuccaro, con chiara d'voua dentro, con dragante, e senza, e con farina d'amido, ouero di riso, e senza farina ancora, & in diuerse sorti di confettioni.

E si potranno fare altri lauori diuersi di pasta con farina di grano, e zuccaro dentro, con voua a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto.

E sarà buono detto zuccaro in diuerse Torte, e Crostate, e sopra alle dette, & in diuersi altri lauori di pasta fritti, e seruito sopra a diuersi Pasticci, e Pasticcetti, sfogliati, & altri diuersi lauori di paste con sfoglio, e senza sfoglio ancora, e sarà molto meglio detto zuccaro, per fare diuerse salse, & in diuersi sapori, che non è il mele sopradetto, e sarà buono ancora in diuerse minestre da grasso, e da magro, in particolare in tutte le minestre bianche alligate con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con pistacchi, & anime di meloni, e da grasso in diuerse minestre con voua, come nell'Vngaresca, & voua guaste, & altre diuerse, e seruito sopra alle dette minestre ancora, eccetto che sopra alle Trippe, perche le fa puzzare, si come al suo luogo ho detto.

Zuccaro per sciroppare diuersi frutti, e fare diuerse conserue di detti frutti, e Cotognate.

E si potrà doppo che sarà purificato detto zuccaro, si come il sopradetto mele, con chiara d'voua, con le guscie dentro, e passato per settaccio fino, o calsetta, si ponerà per sciroppare diuerse sorti di frutti vna libra d'acqua, ouero vino bianco, & vna di detti frutti, & vna mezza di detto zuccaro fino basterà, e per candire, e fare diuerse sorti di conserue di detti frutti, e cotognate, alli loro luoghi poi si dirà la quantità di vino, ouero di acqua che anderà per fare qual si voglia delle sopradette compositioni, si come la quantità di detto zuccaro ancora.

Pepe

Pepe di diuerse sorti, e sue qualità, e Cucina. Cap. XX.

IL pepe negro, e tondo, è caldo, e secco nel fine del terzo grado, e quanto più sarà peso, & il granello liscio, e fresco, sarà megliore, aiuta alla digestione, & eccita l'appetito, e scaccia la ventosità, e prouoca l'orina, & conserua la sanità, e sarà contrario alle persone calide, e massime nella estate, & in paesi caldi, e perciò si vserà più nell'inuernata, che di altro tempo, e da persone che siano di natura frigida, e sopra a diuerse viuande frigide, & humide, e si seruirà soppesto solamente, perche sarà megliore, e volendolo che penetri più presto tutte le parti del corpo, si pesterà sottilmente, ma riscalderà più assai.

Et il pepe longo ha alquanto dell'humido, e perciò mordifica, e corrode poco, se bene che fa digerire, & augmenta il coito, per la sua humidità, e conferirà alle persone frigide, & humide, ma il pepe bianco, o sia negro sarà sempre il megliore, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si vdiranno.

Il pepe si seruirà nella maggior parte delle Pottaggierie, e viuande, che si faranno da grasso, e da magro, & in diuerse minestre pur da grasso, e da magro, in particolare sopra a quelle di legumi. *Pepe i diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di paste.*

E sarà buono in diuerse riempiture da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci, pur da grasso, e da magro, & in diuerse Torte, e sopra a diuersi sapori ancora, & in diuersi lauori di pasta come mostacciuoli Napoletani, e birlingozzi di Siena, & altri diuersi biscottini, in fine poche viuande si seruono senza spetiaria dentro, senza la quale nissuna cosa sarà buona, e massime senza il pepe, e nelli sopradetti modi si seruirà il pepe longo ancora, se bene che non sia dell'istessa bontà.

Cannella, cioè Cinamomo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI.

LA cannella è calda nel secondo grado, e secca nel principio del primo, e la megliore sarà quella che hauerà buon sapore, senza mordere, e di color rosso, qual sarà di buon nutrimento, perche conferisce allo stomaco, e rompe la ventosità, e gioua alla vista impedita per humidità, e sarà contraria alli colerici, e podagrosi nelli tempi caldi, ma nelli freddi sarà megliore per ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La cannella pista si potrà seruire in tutte le viuande, che si seruirà il pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e di più si seruirà in diuerse Crostate, e Torte, e sopra a diuerse viuande, tanto da grasso, quanto da magro, e senza pistarla in canna, si seruirà in diuerse salse, e sapori, & in *Cannella in tutti i modi, quando che si serue il pepe, & in diuerse Crostate.*

diuersi arosti da grasso, e da magro, & in diuersi frutti sciroppati, per darli l'odore, e sarà buona per fare acqua di cannella, cioè di detto cinamomo, per beuere, e si seruirà in diuerse sorti di confettioni ancora, & altri diuersi lauori di zuccaro.

Garofani, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

LI garofani sono caldi, e secchi nel secondo grado, e toccano del terzo, e li megliori saranno quelli di buon' odore, & freschi, sono confortatiui, e fanno buon fiato, e prouocano l'orina, & aiutano alla digestione, e conferiscano nelle viuande humide, e frigide, per moderare la loro malignità, e li daranno buon' odore, si doueranno vsare in poca quantità, e nelli tempi freddi, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Garofani in tutti i modi, e viuāde che si seruirà il pepe, & intieri ī diuerse viuā-de da grasso, e da magro.

Li garofani pesti si seruiranno in tutti li modi sopradetti del pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, & intieri in diuersi arosti, di quadrupedi, e volatili, & in diuersi Pesci pure arostiti in diuersi modi, & in diuersi Pasticci, e stufati di carne quadrupeda, e volatile, in particolare nelle saluaticine, & in diuersi Pesci ancora in Pasticcio, e stufati, si come alli loro luoghi ho detto, e saranno buoni in diuerse salse, e sapori, per l'odore, & in diuersi frutti sciroppati, come nelle pera, e mela diuerse.

Zenzero, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

IL Zenzero è caldo nell'vltima parte del terzo grado, & humido nell'vltima parte del primo, e di molta humidità, perche tardi riscalda il corpo, il megliore sarà il fresco, e di buon'odore, e di sapore acuto, e che non sia tarlato, riscalda, e consuma le superfluità, & risolue la ventosità, e consuma le flemme, & aiuta alla digestione, e quaodo sarà condito con mele, sarà caldo, e secco, perche detto mele li leua l'humidità, qual conferirà alli vecchi, & alli flemmatici, e sarà contrario alle persone calide, e si accommoderà in diuersi modi.

Zenzero seruito in tutti li modi, e viuā-de del pepe, e cōdito cō mele, ò zuccaro.

Il zenzero pesto si seruirà in tutte le viuande, che si seruirà il pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e sarà buono in diuerse salse, e sapori, & nel resto delle viuande che si faranno del detto pepe, e garofani pesti, ma mescolato con altra spetiaria, e condito con mele sarà megliore, per sanità, ouero con zuccaro.

Noce moscata, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

LA noce moscata è calda, e secca nel fine del secondo grado, e le fresche, e non sbusate saranno le megliori, e sarà buona per la vista tenuta in bocca, e per le vertiggini, & aiuta alla digestione, e con-

for-

forta lo stomaco, e dissolue la ventosità, e ferma il vomito, & eccita l'appetito, e sarà contraria alle persone calide, perche riscalda assai, & alli stitici, perche stringe, & alli malinconici, e si accommoderà in diuersi modi.

La noce moscata pista si potrà seruire mescolata con altre spetiarie, in tutte le viuande, che si seruiranno, il pepe, e garofani pesti, si come sopra al loro Capitolo ho detto, & grattata da per se sarà buona in diuerse viuande, da grasso, e da magro, in particolare nelli Pasticci, e Pottaggierie. Noce moscata in tutte le viuande che si seruirà il pepe, e garofani pesti.

Zafferano, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXV.

IL zafferano è caldo nel secondo grado, e secco nel primo, & il megliore sarà il fresco, e ben colorito, e che habbia buon'odore, aiuta alla digestione, e conforta lo stomaco, e fa buon colore, & induce il sonno, e rallegra il cuore, ma preso in poca quantità, perche da due dramme in sù saria spetie di veleno, e faria morire ridendo, perche và alla testa, & offusca li sensi, e leua l'appetito, si che si vserà in poca quantità, & in tempi freddi, e si accommoderà in diuersi modi come sotto,

Il Zafferano pesto, si potrà seruire in diuersi lauori di pasta, come ciambelle, & altri diuersi lauori, e sarà buono in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e mescolato con altra spetiaria, per darli buon'odore, e colore, e si seruirà in diuerse riempiture da grasso, e da magro, e nel resto delle viuande che si seruiranno li sopradetti aromati pesti, mescolato come sopra. Zafferano in diuersi lauori di pasta, & in diuerse potaggierie, e minestre da grasso e da magro.

Anisci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

L'Aniso è caldo, e secco nel terzo grado, e sarà di sostanza sottile, & acuto, e sarà digestiuo delle ventosità del corpo, & il megliore sarà il negro, e fresco, e quello che viene portato di Egitto, qual emenda il puzzore della bocca, e fa buon fiato, & è buono all' oppilationi del fegato, la sua decottione beuuta, e dissolue la ventosità del corpo, e rompe la pietra; si vserà moderatamente dalli giouani, perche stimola Venere, e si accommodera in diuersi modi come sotto si diranno.

L'anisci si potranno seruire in diuersi lauori di paste, come schiacciatine, e ciambellette, & altri lauori di pasta simili, e saranno buoni in diuersi addobbi, & in diuerse salse per l'odore, e pesti in pitartima sopra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro, & intieri, ouero soppesti per fare acqua di detti anisci, da beuere fresca, e seruiti con vna coperta di zuccaro sopra a diuersi frutti sciroppati, e sopra a diuersi Latticinij, e suppe, si come alli loro luoghi ho detto. Anisci in diuersi lauori di pasta, & in addobbi, e salse, e sopra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro.

Corian-

Coriandolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

IL Coriandolo quando che sarà verde, è frigido, e perciò non si deue vsare in alcuna viuanda, ma il maturo, e che sia di buon'odore, sarà freddo nel fine del primo grado, e secco nel secondo, & il megliore sarà quello che viene di Egitto: di sua natura prohibisce li vapori, che vanno alla testa, e preso con vna coperta di zuccaro, al fine del cibo lo ritiene sù lo stomaco, & aiuta alla digestione: alcuni hanno detto che il Coriandolo pesto, e mescolato con aceto forte, posto sopra alla carne, la conserua incorrotta molto tempo, & il seme suo secco, è caldo nel primo grado, e rompe la virtù del coito, dissecando lo sperma, vsato in quantità, e si accommoderà in diuersi modi si come sotto.

Coriandolo ī diuerse viuāde da grasso, e da magro, e pesto detto Pitartima, & cō fetto.

Il Coriandolo pesto si seruirà sopra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro, & in diuerse polpette, si come li sopradetti anisci, perche del detto Coriandolo, se ne fa la vera pitartima, qual sarà buono in diuersi addobbi con aceto forte dentro, & altre spetie, & in diuersi marinati di Pesci ancora, e sarà buono in diuerse Pottaggierie di carne, in particolare nella saluaticina, con aceto, e mosto cotto dentro, & in diuersi Pesci in Pottaggio, in particolare nelli salati, o salpresi.

E si potrà fare acqua di detti Coriandoli, con zuccaro a bastanza dentro, e si faranno confetti con vna coperta di zuccaro, come sopra ho detto.

Legumi diuersi, e loro qualità. Cap. XXVIII.

CIrca a diuersi legumi, non deuono essere seruiti molto nelle mense delli Prencipi, ne gran Signori, perche non sono buoni, nè cotti, nè crudi, poiche quelli sono ventosi, e duri alla digestione, si come per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciascheduno si vedrà, ma volendoli però seruire, non deuono essere molto vecchi, nè stantiui, nè meno di cattiuo odore.

Legumi, & vera cognitione delli buoni dalli cattiui.

E per conoscere quelli legumi che saranno di cottura, si poneranno a molle in acqua, e quelli che vengano sopra all'acqua, e che non riceuono niente di humidità, e che non sono mollificatiui, e restano duri come le pietre, nè meno vengano graui, se bene che non siano vecchi, saranno cattiui, e perciò si deuono lasciare stare, ma quelli che posti a molle, e che si gonfiano presto, e che diuerranno teneri, saranno li megliori, e saranno di buona cottura, e digestione ancora, perche il mutarsi presto la loro durezza in tenero, è segno della vera bontà loro.

Grano

Grano, e Farro, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

IL Grano, e Farro sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di gran nutrimento, ma duri alla digestione, e la farina di grano corrobora valorosamente; si vseranno cotti in buon brodi di carne, perche saranno megliori, e più facili alla digestione, in particolare il Farro, perche ingrassa, e sarà di maggiore nutrimento dell'orzo, qual sarà buono per Conualescenti ancora, e si accommoderanno in diuersi modi si come sotto.

Il Grano, e Farro si faranno in diuerse mineſtre da grasso, e da magro, e si potranno alligare con voua, quando saranno cotte in buon brodi di carne, ouero condite con butiro, con zafferano dentro a chi gusterà, e si alligheranno con latte di mandole, ouero con latte d'anime di meloni, e si seruiranno calde, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra a quelle da grasso, & in quelle da magro si ponerà zuccaro, e cannella sopra solamente, e si potranno fare passate per setaccio, e senza passare ancora. *Grano, e Farro in diuerse mineſtre da grasso, e da magro.*

E saranno buoni detto Grano, e Farro per fare diuerse Torte da grasso, e da magro, doppo cotti in latte, ouero in buon brodo di carne, con voua sbattute, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si condiranno con butiro, ouero destrutto, ò lardo grattato con coltello, e stato a molle in acqua a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto, e si seruiranno calde, ò fredde a beneplacito, con zuccaro sopra. *Grano, e Farro in diuerse torte da grasso, e da magro.*

Riso, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXX.

IL Riso è caldo in primo grado, e secco nel secondo; il megliore sarà il fresco, e bianco, e come sarà cotto in latte sarà di meglior nutrimento, se bene che sia difficile alla digestione, e con latte di mandole dolci, con zuccaro dentro, ma sempre hauerà alquanto del constretiuo, e sarà contrario a chi patisce dolori colici, perche è ventoso, & oppila, e perciò si vserà cotto in latte diuerso, ouero in brodi di carne, e si accommoderà come sotto.

Il Riso si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti del Grano, e Farro, e si seruirà nell'isteßi modi di quelli ancora.

E di più si faranno diuerse frittelle, doppo cotto in latte, ouero altro brodo, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e si potranno fare di farina di detto Riso ancora, e si seruiranno come sopra, la qual sarà buona da dar corpo al bianco mangiare, con polpa di gallina dentro, e da magro con polpa di diuersi pesci, doppo cotto in latte diuer- *Riso in tutte le viuande che del Grano, e Farro si faranno, e nel bianco mangiare.*

so, e

ſo; e quello da magro ſi cuocerà con latte di mandole ambrogine, con zuccaro, & acqua roſa a baſtanza dentro, e coſi in quello da graſſo ancora, del quale ſe ne potranno fare diuerſe altre viuande, come in mineſtra, e fritto con butiro, o buon deſtrutto ſeruito caldo, con zuccaro a baſtanza ſopra, e per riempitura di diuerſe paſte sfogliate, come in bianchi mangiari, & altri diuerſi lauori di Paſta, con sfoglio, e ſenza sfoglio, come in diuerſe Torte, e Croſtate ancora, ſi come alli loro luoghi ho detto.

Orzo, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

L'Orzo è freddo, e ſecco nel primo grado, il meglio ſarà il bianco, & il mondo, qual non ſia molto vecchio, e ſarà di buono, e gran nutrimento, e facile alla digeſtione, ma la ſua farina è diſſeccatiua più che quella delle Faue, & il pane fatto d'Orzo è ventoſo, e genera humori groſſi, e freddi, e l'Orzata è humida, & aſterſiua, e ſi inacetiſce facilmente, ſe bene che gioua all'infermità del petto, & è di buon nutrimento, e ſi accommoderà in diuerſi modi.

Orzo in tutti li modi, e viuāde che ſi farāno del Farro, e Grano.

L'Orzo ſi potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che ſi faranno del Grano, e Farro, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, in particolare l'Orzo mondo, qual ſarà molto meglio, che quello con la ſcorza.

E ſi potrà fare in Orzata per conualeſcenti, con latte d'anime di meloni, ouero di mandole Ambrogine, con zuccaro a baſtanza dentro, doppo che ſarà cotto a baſtanza, e peſto, & paſſato per ſetaccio.

E ſi potrà doppo cotto come ſopra, e paſſato, ſtenderlo ſottile in Teielle, ò altro vaſo, e ſeccarlo al Sole, o in forno come ſi fa l'Amido, del quale ſe ne potranno fare diuerſe mineſtre, come le ſopradette d'Orzo, e ſi potrà portare in qual ſi voglia luogo a beneplacito.

E ſi potrà fare acqua d'Orzo per Conualeſcenti, doppo bolliti a baſtanza li granelli di detto Orzo intieri in vaſo non vnto.

Miglio, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

IL Miglio è fri[illegible]gido in primo grado, e ſecco nel principio del ſecondo, & il panico è ſim[illegible]ile di qualità al detto Miglio, ma non così buono per mangiare, ſe bene [illegible]he ſiano più buoni per cibo di vccelli, che di huomini, perche ſono molto [illegible] ventoſi, e di poco, e cattiuo nutrimento, e difficili da digerire, e perciò [illegible]ranno buoni a fermare il ventre, & il miglio ſarà megliore, e manco nocim[illegible], e maſſime cotto in Latte, ouero con mele, o zuccaro dentro, o vera[illegible]mente in buoni brodi di carne, e ſi accommoderà in diuerſi modi ſi com[illegible] ſotto.

Il miglio come ſarà brillato, e nett[illegible]o ſi potrà accommodare, e fare in mine-

minestra in tutti li modi che si faranno del Grano, e Farro, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e se ne potranno fare Torte, si come di quelli ancora.

Miglio in tutte le minestre e torte che si faranno del Grano e Farro, & in pizzette, & in polenta, e gnocchetti.

E della farina di detto Miglio se ne faranno diuerse sorti di pizze, e stiacciatine, con vua secca, e noci dentro, ma vogliano essere seruite calde, e così il pane ancora.

E se ne potrà fare polenta cotta in Latte, la qual doppo cotta se ne faranno pezzetti con vn cucchiaro di legno, come li gnocchetti, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Butiro a bastanza, e non sarà ingrata al gusto.

E se ne potranno fare gnocchetti ancora, doppo che sarà impastata, & intoccata con acqua bollita detta farina, della quale se ne faranno detti gnocchetti inuolti in fiore di detta farina, e si cuoceranno come la sopradetta polenta, ouero in acqua, e si seruiranno caldi come detta polenta.

Formentone, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

IL Formentone alcuni l'addimandano Turchesco, ma esso viene dell'Indie Occidentali, e ve ne sono di quattro sorti, per il colore delle granella, perche ve ne sono delle rosse, e negre, e delle gialle, e bianchiccie, se bene è tutto di vna medesima spetie, e se ne troua in diuerse parti d'Italia, in particolare a Ferrara Città di Lombardia, qual sarà più caldo, & vn poco più viscoso del grano nostrano, e sarà più grosso nutrimento ancora, perche oppila facilmente: e circa alla pianta di questo grano, sarà come quella della saggina, ma il frutto è molto differente, e si accommoderà in diuersi modi.

Il Formentone si potrà accommodare in tutti li modi che si faranno del miglio, si come sopra al suo Capitolo ho detto, & in Torte particolarmente sarà megliore assai che il sopradetto miglio doppo cotto in Latte, ouero in buon brodo grasso, e pesto, con voua sbattute, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si seruiranno calde, e fredde, con zuccaro sopra, e della sua farina se ne farà pane, e pizze, e polenta, si come della farina sopradetta di miglio.

Formentone in tutti i modi che si faranno del miglio, & in torte.

Cece, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

IL Cece è di sua natura salso, e perciò la terra doue si semina la guasta, e così l'altre piante ancora offende assai: ve ne sono di trè sorti; delli bianchi, negri, e delli rossi, benche siano quasi d'vna istessa sorte, perche tutti sono caldi, & humidi temperatamente, eccetto che il Cece bianco, qual è caldo in primo grado, & humido nel secondo, benche li Ceci rossi saranno più caldi, e meno humidi, & aprono più l'oppilationi,

si che due sostanze si ritrouano nel Cece, quali si separano nel digerirli, vna delle quali è la salsa, qual lenisce la natura, e la seconda è la dolce, la qual prouoca l'orina, & il coito, e sarà di buon nutrimento, ma ventosi per la sua dolcezza, & li megliori saranno li rossi, e negri, ma molto meglio sarà il loro brodo, che li grani, perche in esso si ritrouano tutte le loro qualità, & ha virtù medicinali, perche rompe la pietra, e fa buon colore, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Cece in diuerse minestre, e torte da grasso, e da magro.

Il Cece si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, e si seruiranno con pepe a bastanza sopra, doppo che sarà stato a molle in acqua calda, con cenere a bastanza in pezzetta bianca dentro, e si poneranno diuerse herbette buone, con spigoletti d'agli, e castagne secche dentro, & in particolare nella oglia alla Spagnuola, la quale senza li garabançi dentro non valeria niente.

E si potranno fare infranti detti Ceci, de' quali se ne faranno minestre, da grasso, in brodi di carne, e da magro condite con oglio ouero Butiro.

E si potranno fare diuerse Torte da grasso, e da magro, doppo cotti, e ben pesti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, ouero con poluere di mostacciuoli fini, e si faranno senz'voua, nè formaggio, con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno calde, o fredde, con zuccaro sopra, e sarà buona detta compositione per riempitura di diuersi tortelletti, & altre diuerse paste da friggere, con poluere di mostracciuoli di più dentro, e seruiranno calde, e fredde, con zuccaro, ouero mele sopra.

Ceci freschi in minestra come li secchi.

E li Ceci freschi si potranno fare in minestra in tutti li sopradetti modi delli secchi, da farli infranti in fuori, e saranno buoni da mangiare così crudi ancora.

Peselli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

LI Peselli sono freddi nel secondo grado, li freschi, e li secchi nel primo grado, e sono humidi temperamente, e meno diseccatiui delle faue, e sono meno ventosi ancora, & li megliori sono li freschi, e teneri, e quelli che non sono sbusati da animali, saranno di buon nutrimento, ma non hanno virtù astersiua, e perciò saranno alquanto duri alla digestione, benche li freschi sono molto grati al gusto, e si vseranno conditi con oglio d'vliua, e di mandole dolci, con aromati, e sugo di melangole sopra, & in giorni da grasso in buoni brodi di carne, con prosutto dentro, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Peselli secchi e freschi in diuerse minestre & in diuerse pottaggerie, & altre viuande da grasso, e da magro.

Li Peselli detti in Spagna Guisantes, & in Catalogna Piselles, si faranno in diuerse minestre da grasso, e da magro, nelli sopradetti modi che ho detto delli Ceci, e saranno buoni nella oglia alla Spagnuola, si come detti ceci ancora, e così si seruiranno con aromati a bastanza sopra.

E li Peselli freschi pur si faranno in diuerse minestre, con la scorza tenera, e

ra; e senza scorza, si come li sopradetti ceci secchi, e saranno buoni in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci pur da grasso, e da magro ancora, e doppo che saranno perlessati, e ben scolati dall'acqua, e soffritti con oglio, o buon butiro, ouero destrutto, si seruiranno caldi con sale, e pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e si potranno fare in frittate, però li teneri, e scafati doppo perlessati come sopra, e soffritti alquanto, e si potrà ponere agresta tenera in grani ancora, e senza, & ogni vna da per se sarà buona in dette frittate, si come in Crostate ancora con Prouature in fette sottili, ouero altro formaggio grattato, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E potranno seruire per copritura di Pelati alessi cotti in buon brodo, con prosutto, o altri salami dentro, e di diuersi Pesci ancora doppo soffritti come sopra, & li scafati teneri in diuersi ripieni.

Lenticchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

LA Lenticchia è temperata nella calidità, e siccità, & alcuni dicono che sia frigida, e secca in terzo grado; la megliore sarà quella più bianca, e larga, e messa a molle in acqua non resti negra; sarà di grosso nutrimento, e dura a digerire, & a chi molto l'vsera genera sangue malinconico, e farà dolere la testa, & offenderà la vista, & a quelli che pateno di renella, si che meglio sarà a lasciarla, che vsarla per viuanda, perche è molto ventosa, e contraria ad ogni compleßione, ma volendola seruire, che sia ben cotta, con pepe, & origano dentro per temperare le sue male qualità, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La Lenticchia si farà in minestra da grasso, e da magro, e sarà buona nella oglia alla Spagnuola, e nella Lenticchiata, con vn spezzato di Starne, o Pernici dentro, ouero intiere; doppo che sarà stata a molle in acqua a bastanza, e cotta in brodo grasso, con prosutto, o altri salami dentro, con le sopradette Starne, e Piccioni ancora, e si seruirà calda, con pepe, e detti salami in fette sopra. *Lenticchia in diuerse minestre da grasso e da magro, e nelle oglia, e per copritura di diuersi pesci, & in lenticchiata da grasso, e da magro*

E si potrà fare da magro detta Lenticchiata, cotta in acqua, condita con oglio, e Tarantello dissalato dentro, ouero con diuerse sorti di Pesci sfumati, o salpresi, con herbette buone, e spigoletti d'agli dentro, con castagne secche, e con cipollette tagliate minute, & soffritte a chi gusteranno, e si seruirà calda, con spetie a bastanza sopra con detto Tarantello in fette, qual sarà buona ancora per copritura di diuersi Pesci alessi.

Faue, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LE Faue sono fredde, e secche in primo grado, ma le verdi sono più frigide, & humide, e sono poco lontane dal temperamento nel dis-

ſeccare, & infrigidire, perche aſtringono, e diſſeccano, & ingraſſano, ma ſono ventoſe, e di gran nutrimento, ma groſſo: le megliori ſaranno le groſſe, e non sbuſate, e ſi vſeranno nelle viuande, tanto le freſche, quanto le ſecche mondate dalla ſcorza, perche ſaranno meno ventoſe, e con pepe, & origano dentro, e ſi accommoderanno in diuerſi modi, ſi come ſotto ſi diranno la maggior parte.

Faue in mineſtra da graſſo e da magro, e coſi l'infrante ancora, & in fauetta menata.

Le Faue ſi potranno fare in mineſtra, da graſſo, e da magro, con herbette buone, e cipollette tagliate minute, e ſoffritte dentro, e doppo infrante ſi faranno in mineſtra come ſopra, & in Fauetta menata, con paſſerina a baſtanza dentro, con cipollette ſoffritte a chi guſteranno, e ſi ſotteſterà in teiella, o altro vaſo, con oglio a baſtanza, e ſi ſeruirà calda con pepe, & oglio ſopra.

Faue freſche in mineſtra come le ſecche & nella oglia, e ſeruite con le frutte.

E le Faue freſche ſi faranno in mineſtra ſi come le ſecche ſopradette, e ſaranno buone nella oglia alla Spagnuola, e quando ſaranno più tenere ſaranno megliori, e ſi netteranno dalla ſcorza doppo ſcafate, e maſſime quando ſaranno vn poco durette, perche ſaranno aſſai meno ventoſe, ſi come ſopra ho detto, e ſi ſeruiranno le tenere con le frutte ancora.

Cicerchia, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

LA Cicerchia è calda in primo grado, e ſecca nel ſecondo; la megliore ſarà la groſſa, e bianca, ſarà contraria alli ſtomachi deboli, & alli vecchi, perche graua lo ſtomaco, & è molto ventoſa, e non ſi vſerà, ſe non la domeſtica, ma con aromati, & herbette buone dentro, e ſi accommoderà in diuerſi modi.

Cicerchia in mineſtra da graſſo, e da magro, e nella oglia alla Spagnola, pur da graſſo, e da magro.

La Cicerchia ſi farà in mineſtra da graſſo, doppo che ſarà ſtata a molle in acqua a baſtanza, in buon brodo di carne, con proſutto, o barbaglia di Porco ſalata dentro, con mentuccia, e maiorana, & altre herbette buone battute minute con ſpigoletti d'agli dentro, e ſi ſeruirà calda con pepe ſopra.

Et in mineſtra da magro condita con oglio, con cipollette ſoffritte dentro a chi guſteranno, con herbette come ſopra, con Tarantello diſſalato, ouero Luccio sfumato, o altri Peſci, e ſi ſeruirà con pepe aſſai ſopra; ad vn biſogno ſarà buona nella oglia alla Spagnuola, cotta come la ſopradetta mineſtra da graſſo, e da magro ancora come la ſopradetta, con Tarantello, & altri diuerſi Peſci dentro.

Fagiuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

LI Fagiuoli ſono caldi, & humidi in primo grado; ve ne ſono di più ſorti, come alcuni ſono groſſi, e bianchi, & altri roſſi; quali ſono più caldi delli altri, e più ventoſi ancora, ma però meno ventoſi delle Faue, benche ſaranno duri da digerire, e grauano lo ſtomaco, e la

teſta,

teſta, e perciò ſaranno cibo per quelli che faticano aſſai, e li megliori ſarannoli roſſi, e poi li bianchi piccolini, ma li verdi offenderanno meno, e ſi ſeruiranno con pepe, & origano a baſtanza, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Li Fagiuoli ſecchi come ſaranno ſtati a molle in acqua a baſtãza, ſi faranno in mineſtra da graſſo, e da magro, cõ herbette buone, e cipollette ſoffritte dentro, ſi come la ſopradetta Cicerchia, e ſi ſeruiranno come detta Cicerchia ancora.

Fagiuoli ĩ diuerſe mineſt. & altre viuãde da graſſo, e da magro.

E doppo cotti aleſſi ſi potranno ſoffriggere con cipollette tagliate dentro, con oglio, e ſi ſeruiranno caldi, con ſale, pepe, e ſugo di melangole, o agreſta ſopra.

E ſi faranno in inſalata ancora, e doppo cotti come ſopra ſi peſteranno con mandole ambrogine, ouero noci, e ſaranno buoni in diuerſe riempiture di paſta da friggere, & in Torte ancora, con poluere di moſtacciuoli fini dentro, ouero con zuccaro, e ſpetie dolce a baſtanza, e ſi ſeruiranno dette paſte con zuccaro, ouero mele ſopra, calde, e fredde a beneplacito, e coſi le Torte ancora con zuccaro ſolamente ſopra.

E li Fagiuoli freſchi con le bache tenere ſi potranno fare in mineſtra come li ſopradetti ſecchi, e con altre herbe dentro ancora, come cauoli, e lattuga, con agreſta in grani, e ſi ſeruiranno calde con pepe ſopra.

E ſi potranno fare in inſalata con le bache tenere doppo cotti, e ben ſcolati, e ſi potranno ſoffriggere in buon oglio, e ſi ſeruiranno caldi con pepe, ſale, & agreſta ſopra, e ſi potranno infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi come ſopra.

Fagiuoli freſchi in mineſtra come li ſecchi, cõ herbe di più dentro, & in inſalata, e fritti ĩ diuerſi modi.

LIBRO QVINTO.

NEL QVALE SI TRATTA di diuerſe Herbe, e Radiche di dette, da cucinare, e ſeruire cotte, e crude:

E coſi diuerſi frutti d'Alberi, e di Terra, con le loro ſtagioni, e qualità.

Diſcorſo di diuerſe Herbe, e Frutti. Cap. I.

HAuendo ſopra detto della maggior parte delli modi di cucinare, e ſeruire diuerſe viuande da graſſo, e da magro, con le loro ſta-

gioni,

gioni, e qualità, come anco di diuersi aromati, e legumi, e perche nelle compositioni di dette viuande, vi vanno diuerse sorti di herbe, e radiche di dette ancora; però tratterò di quelle che saranno buone da seruire cotte, e crude, ma non già delle saluatiche, perche non sono della bontà delle domestiche, e se bene tutte l'herbe sono di nutrimento, benche sia poco, non deuono però essere vsate per cibo, ma solo per condimento di altre viuande, da quelle in fuori, che anderanno seruite in insalate cotte, e crude, si come per ordine alli loro Capitoli si vedrà, ne'quali si dirà quali siano buone, e quali cattiue a diuerse complessioni, accioche lo Scalco possa sicuramente valersene nelle viuande, che ordinerà, e così di diuersi frutti di alberi, e di terra, pur si vedranno le stagioni, e qualità loro, e quali deuono essere seruiti auanti, e quali doppo altro cibo, benche questi ancora non sono di gran nutrimento, nè meno generano buon sangue, e però deuono essere vsati in poca quantità, e conforme alle complessioni delle persone, si come alli loro luoghi meglio si intenderà.

Herbe, quali siano le megliori.

Senape, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

IL Senape è caldo, e secco per fino al quarto grado, & il megliore sarà il fresco, e quello che sarà colto nel calare della Luna, e che sia forte, qual conferirà molto alli flemmatici, & emenderà il veleno delli funghi, mangiato in diuersi sapori, e la mostarda che è fatta con detto Senape, aiuta molto alla digestione, e se offendesse molto, si odori il pane, che non offenderà, e si potrà mescolare con mosto cotto, ouero con vino bianco, con zuccaro dentro, per correggerla bisognando, e si accommoderà come sotto.

Il Senape pesto, e purgato in aceto forte, sarà buono in sapori di diuersi frutti, & in mostarda fatta con diuerse sorti di vua, con la debita decottione, e passata per settaccio, e le foglie di detto Senape tenere si saranno in minestra da grasso in brodo di carne, ouero di diuersi Pelati, qual farà buona per quelli che hanno infirmità frigide, e da magro in compagnia di altre herbe diuerse, condita con oglio, e si potrà fare in insalata cotta, e cruda.

Senape in diuersi sapori, e mostarde, il seme pesto, e purgato, e l'herba i diuerse minestre da grasso, e da magro, & insalata.

Cappari, e loro qualità, e Cucina. Cap. III.

LI Cappari salati sono caldi, e secchi in secondo grado, e li megliori saranno quelli nell'aceto, e li più piccoli sono apritiui, e resolutiui, e quelli che li vseranno, non patiranno dolori di milza, e saranno buoni per la opilatione del fegato, e mangiati incitano l'appetito, ma apportano sete, e si condiranno con oglio, & aceto, con pignuoli, e passerina dentro, e si accommoderanno come sotto.

Li cappari quando saranno salati si terranno a molle in più acque, doppo

doppo hauerli paſſati per acqua bollente, e diſſalati, e quelli in aceto ſi terranno a molle a baſtanza, e ſi potranno ſeruire in diuerſe riempiture da graſſo, e da magro, e ſaranno buoni ſopra a diuerſi aroſti di quadrupedi, e volatili, con diuerſe ſalſe ſopra, & ſopra a diuerſi aroſti di diuerſi peſci ancora. Cappari in diuerſi ripieni, e ſopra a diuerſi aroſti da magro, e da graſſo, & ĩ in ſalate, e frittate.

E ſi potranno fare in inſalate cotte, e crude, e ſaranno buoni ancora in frittate ſeruite con zuccaro a baſtanza ſopra.

Perſa maggiore, cioè Maiorana, e ſue qualità, e Cucina. Cap. IV.

LA Perſa maggiore, e minore, cioè Maiorana è calda, e ſecca nel terzo grado, & ha facoltà di fare digerire, e ſarà buona per quelli che pateno di orinare, e contraria per li ſanguigni, e la più efficace ſarà la Maiorana piccola, cioè la minore, e ſi vſerà in poca quantità con altre herbe frigide, e ſi accommoderà come ſotto ſi dirà.

La Perſa, cioè Maiorana maggiore, e minore, ſarà buona in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, in compagnia di altre herbe, & in diuerſe riempiture di quadrupedi, e volatili, con carne battuta, & altre herbette buone dentro, con voua, formaggio grattato, e ſpetie a baſtanza, e per riempitura di diuerſi Peſci ancora, con polpa di detti peſci battuta, con pignuoli, e paſſerina, e pane grattato dentro, con ſpetie a baſtanza, ouero poluere di moſtacciuoli fini, e ſarà buona in diuerſe torte da graſſo, e da magro, con altre herbe dentro, & in diuerſi Rauiuoli con ſpoglia, e ſenza ſpoglia, & in diuerſi ſapori, e ſalſe verdi, & in tutte le viuande doue anderanno ſeruite herbette buone, la ſopradetta Maiorana ſarà molto vtile, e buona. Perſa, cioè Maiorana in diuerſe mineſt. da graſſo, e da magro, & in tutte le viuande doue anderanno ſeruite herbette buone.

Acetoſa, e ſue qualità, e Cucina. Cap. V.

L'Acetoſa è fredda, e ſecca in ſecondo grado; la megliore ſarà la domeſtica, e la ſaluatica ſarà quella che meno roſſeggia; fa digerire, e ferma li fluſſi, & eccita l'appetito, ma vſandola molto ſarà contraria alli ſtitici, e malinconici, & inaſpriſce lo ſtomaco, ſi ſeruirà con herbe diuerſe in meſcolanza, e ſi accommoderà come ſotto.

L'Acetoſa ſarà buona in diuerſe riempiture da graſſo, e da magro, battuta minuta con altre herbe buone, & in particolare nell' voua ripiene, e nelle frittate verdi, cioè nelle ſaluiate, e per fare diuerſi ſapori, cioè ſalſe verdi, e ſarà buona per inſalata cotta, e cruda da per sè, & in compagnia di diuerſe altre herbe ancora, ſi come ſopra ho detto. Acetoſa in diuerſe riempiture con altre herbe, & inſalate, e ſapori verdi, & in inſalata cotta, e cruda.

Ba-

Basilico, e sue qualità, e Cucina. Cap. VI.

IL Basilico è caldo nel secondo grado, e secco nel fine del primo; il megliore sarà il garofanato, perche il maggiore ha in sè qualche nocumento, più che non ha il minore, nè il mezzano: il suo odore è grato al cuore, ma offende la testa; sarà duro a digerire, & à quelli che molto l'vseranno genererà humori malinconici, e li offuscherà la vista, e si accommoderà come sotto.

Herba che al cuore è grato il suo odore, & offēde la testa.

Il Basilico sarà buono in diuerse riempiture, si come la sopradetta acetosa, & in diuersi sapori verdi, & in torte, con altre herbe dentro, & in diuerse insalate, e nelle saluiate ancora, si come la sopradetta Acetosa, e di più sarà buono in diuerse minestre da grasso, e da magro, qual sarà megliore che detta Acetosa in qual si voglia modo accommodato.

Basilico in diuerse riempiture, & in minestra, e salse verdi, & in diuerse insalate

Bettonica, e sue qualità, e Cucina. Cap. VII.

LA Bettonica è calda, e secca in primo grado: quest'herba è più vtile per la sanità, che per vso di cucina, e così l'Aneto ancora, e la megliore Bettonica sarà quella delle Colline nel mese di Aprile, & è incisiua, & vtile a tutte le passioni del corpo, e sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro, con altre herbe dentro, & in diuerse insalate ancora in mescolanze, con altre herbe, e l'Aneto sarà buono nell'insalate amare, con diuerse altre herbe dentro, ma in poca quantità.

Bettonica, & Aneto ī diuerse minest. da grasso, e da magro, & in insalate.

Boragine, e Buglossa, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

LA Boragine è calda, & humida nel primo grado, è di buonissimo nutrimento, perche conforta il cuore, e fa buon sangue: li fiori sono di più tarda digestione che le foglie, e sarà buona per conualescenti, e per ogni età, e complessione, e si accommoderà come sotto.

La Boragine si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, e le foglie si potranno friggere doppo che si saranno passate per pasta liquida di fior di farina, ouero infarinate, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pesci fritti attorno li piatti ancora, e le dette foglie più tenere si potranno fare in insalata cotta, e cruda.

Boragine e Buglossa ī diuerse minestre, e fritta, & in diuerse insalate cotte, e crude.

E nell'istessi modi si potranno accommodare le foglie della Buglossa ancora, e li fiori tanto di Boragine, quanto di Buglossa saranno buoni in insalata da per loro, & in compagnia di altre herbe tenere.

Bietola, e sue qualità, e Cucina. Cap. IX.

LA Bietola è calda, e secca nel primo grado, e la negra sarà megliore, ma di poco nutrimẽto, e nociua alli stomachi deboli, perche genera humori grossi, e viscosi, e genera cattiuo sangue, e perciò se ne deue vsare rare volte, e con altre herbe buone, e mangiata la sua radice leua il fetore dell'aglio, e delle cipolle, e l'acqua, fa a proposito per lo Scalco, perche và sempre, a caccia a macchie, doue sarà cotta detta Bieta, leua le macchie di qual si voglia vntione, lauate con sapone, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Bietola, & alcune sue virtù, e della sua radice.

La Bietola sarà buona in diuerse minestre, da grasso, e da magro, tagliata minuta, ouero le parti più tenere con altre herbette buone dentro, & in diuerse riempiture, pur da grasso, e da magro, con voua, e formaggio grattato, e spetie abastanza dentro, & altri diuersi regali, & ingredienti, come agresta in grani, ouero vua spina, e sarà buona ancora in diuerse Torte da grasso, e da magro, & in rauiuoli con spoglia, e senza spoglia, con loro regali dentro.

Bietola in diuerse minest. e ripieni, & torte, e rauioli, e le coste fritte, & le radiche in insalata dopo cotte.

E le coste della detta Bietola quando saranno grosse, si potranno friggere doppo che saranno cotte alesse, e passate per pasta di fior di farina alquanto liquida, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra.

Et le radiche di detta Biete in particolare quelle che fanno a Fiorenza, quali vengano di Alemagna, però il seme, si cuoceranno sotto le bragie, ouero in forno, e si faranno in insalata con mosto cotto dentro, e saranno buone dopo cotte, come sopra per regalo di diuerse insalate cotte, e crude, tagliate in fette, e si potranno friggere come le sopradette coste, e seruire ancora.

Asparagi, e loro qualità, e Cucina. Cap. X.

L'Asparagi sono caldi, & humidi temperatamente, però li domestici, e li saluatici sono caldi, & humidi in primo grado, sono aperitiui, e nutriscono più che l'altre herbe, mollificano il corpo, e purgano lo stomaco, e prouocano l'orina: li megliori saranno li domestici, a Milano, Lucca, Monte Pulciano, e Pescia vi sono in tutta perfettione, e si accommoderanno come sotto.

L'Asparagi si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo che saranno perlessati in acqua, rispetto alla loro amarezza, e saranno buoni per copritura di diuersi Pelati alessi, le parti più tenere, come saranno perlessate, e cotte in buon brodo di carne, con prosutto, ouero altri salami dentro, e per copritura di diuersi Pesci alessi ancora doppo attartufiolati con oglio, ouero Butiro dentro, e pepe a bastanza, con Ta-

Asparagi in diuerse minest. da grasso, e da magro, & in copriture, e per regalo di diuersi pasticci, & in torte, e crostate.

 rantel-

rantello dissalato, cotto in mosto cotto in fette sopra, e con carcioffi teneri ancora, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o agresta sopra, e saranno buone dette cimette tenere per regalo di diuersi Pasticci da grasso, e da magro, & in Torte, e Crostate, doppo perlessate, condite, con oglio, ouero Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Asparagi seruiti cō crostini di pane fetto, e fritti, & arosto ī diuersi modi, & in frittate, & in diuerse potaggierie da grasso, e da magro.

E si potranno fare alessi, e sottestarli con oglio, ouero butiro, ouero sopra a scaldauiuande, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto.

E si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra, e si faranno arosto sù la graticola così crudi li più grossi doppo vnti con oglio, con pane grattato, e sale sopra, e si seruiranno caldi, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare arosto su la carta ancora, e sottestarli, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare in frittate, doppo che si saranno soffritti con oglio, ouero butiro, con herbette buone battute minute dentro, con pignuoli, e passerina, & altri regali ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, con cannella.

E si potranno seruire le parti più tenere in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, doppo che si saranno attartuffolati in pezzetti, con pediconi, di carcioffi teneri dentro, con spetie a bastanza.

Carcioffi, e Cardi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XI.

LI Carcioffi, e Cardi sono caldi, e secchi nel secondo grado, e li megliori saranno li domestici, sono aperitiui, & incitano l'appetito, ma danno sonno, perche riscaldano assai, si vseranno in poca quantità, e massime da quelli che hanno complessione calida, con pepe, & aceto, sopra, perche sono ventosi, e generano humori malinconici nel corpo, e saranno duri alla digestione, e massime li crudi, nè si deuono mangiare detti Carcioffi, nè Cardi, con il latte, poiche hanno virtù di quagliarlo su lo stomaco, e si accommoderanno come sotto cucinati, perche offenderanno manco.

Carcioffi in tutte le viuāde che delli asparagi, & in diuerse potaggierie, & arostiti, e fritti, & attartuffolati.

Li Carcioffi si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli sopradetti asparagi, e saranno buoni in tutte le Pottaggierie, da grasso, e da magro, si come detti asparagi ancora, ma li più teneri perche li duri si faranno arosto su le bragie, o graticola, conditi da grasso, e da magro a beneplacito, con sale, e pepe a bastanza dentro, e si potranno friggere, tagliati in fette, le parti più tenere, e si seruiranno caldi con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno attartuffolare ancora, e si seruiranno caldi come sopra.

Carcioffi ripieni da grasso, e da magro.

E si potranno fare ripieni detti Carcioffi, & arostiti come sopra, ouero sottestati, con oglio, ouero butiro dentro, e con destrutto ancora, con

con Piccadiglio di carne, con prosutto battuto minuto, o altri salami, con testicoletti, e fegatetti di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, & si voteranno dentro, e si lascieranno tante foglie di fuori attorno, quante potranno ritenere detta riempitura, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

gro, & arrostiti e sottestati.

E si potranno riempire da magro, con Piccadiglio di polpe di diuersi Pesci senza spine, con herbette buone battute, con spigoletti d'agli, e Tarantello dissalato, con codette di Gambari, & Ostraghe, con prugnuoli dentro, con spetie a bastanza, e con pignuoli, e passerina, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare alessi in acqua, e ben scolati, si seruiranno con oglio, sale, e pepe sopra, con aceto, caldi, e freddi a beneplacito, e si seruiranno crudi con le frutte, con sale, e pepe in tondi.

Carcioffi alessi seruiti caldi, e freddi, e crudi con le frutte.

E nelli sopradetti modi si potranno accommodare, e seruire li sopradetti Cardi, da farli ripieni, & arosto in fuori, e saranno buoni per copritura di diuersi Pelati alessi, cotti in buoni brodi di carne con prosutto, o altri salami dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, si come li sopradetti asparagi ancora.

Cardi seruiti come li carcioffi, ma nõ ripieni, nè arosto.

Cauoli di più sorte, e loro qualità, e Cucina. Cap. XII.

LI Cauoli sono freddi, e secchi nel primo grado, & li megliori sono li fiori, e Bolognesi, e poi li Torzuti, e li Cappucci sono più duri da digerire, e più cattiui, dell'altri sopradetti ancora, e li Cauoli mangiati mal cotti lubricano il corpo, e molto cotti l'astringono, e mangiati crudi con aceto auanti altro cibo prohibiscano la crapula, e nocumenti del vino, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, doppo perlessati, ouero si condiranno con buon oglio, perche saranno meno nociui, e li Broccoli saranno dell'istesse qualità delli sopradetti Cauoli, e si accommoderanno come sotto.

Li Cauoli di tutte le sorti si faranno in minestra da grasso, in buoni brodi di carne, con diuersi salami, o prosutto dentro, & in minestra da magro, conditi con buon oglio, con herbette buone battute, e rappette di finocchio dentro, e si seruiranno sempre caldi, e non mai riscaldati, con pepe sopra.

Cauoli in diuerse minest. da grasso, e da magro.

E si potranno doppo cotti alessi in acqua, e sale, e ben scolati, seruire caldi, con oglio, pepe, e sale, con sugo di melangole, o agresta sopra.

E si potranno fare ripieni detti Cauoli, in particolare li Cappucci, e Bolognesi, doppo perlessati, e cauato le parti di dentro con diligenza, con Piccadiglio di carne, e ceruellato, o salsiccia fina disfatta dentro, ouero altri salami battuti, o disfatti, con herbette buone, pignuoli, e passerina, & agresta in grani al suo tempo, con spetie a bastanza dentro, e si

Cauoli ripieni da grasso, e da magro.

cuoceranno in brodo di carne, e si seruiranno caldi con spetie sopra, con fette di prosutto, o ceruellato fino, e saranno buoni per copritura di diuersi Pelati alessi, e nella oglia alla Spagnuola ancora.

E si potranno riempire da magro con la riempitura delli Carcioffi ripieni da magro, sopra detta al loro Capitolo, e si condiranno con oglio, e si seruiranno caldi come li sopradetti da grasso, e si potrà ponere voua, e formaggio grattato dentro ancora.

Cauoli fiori in diuerse minestre, e copritu re di diuersi alessi da magro, e da grasso, e Fritti, & in Crostate.

E li Cauoli fiori doppo cotti alessi si seruiranno caldi sopra a scaldauiuande, con buon'oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con le frutte, e saranno buoni per copritura di diuersi Pesci alessi ancora conditi, come sopra, e per copritura di diuersi Pelati alessi, doppo cotti in buon brodo di carne, con ceruellato, o salsiccia fina dentro, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, e spetie sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppo perlessati alquanto, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e saranno buoni in Crostate, con zibibo senz'ossi dentro doppo cotti alessi, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Cauoli struccolati alla Romana, & il torzuto attartuffolato.

E si potranno fare struccolati alla Romana, cioè stiancate le parti più tenere in pezzetti piccoli, però li Cauoli Bolognesi, e li Torsuti, & altri simili, doppo ben lauati, e passati per acqua bollente, ben scolati, e posti in vaso così asciutti, con sale, e lardo battuto, o altro grasso, senz'acqua, e si volteranno spesso, e doppo cotti si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e saranno buoni per copritura di Quaglie arosto, e sottestate, & altri volatili simili, & il detto Cauolo torsuto, doppo mondato il torso più tenero, e tagliato in pezzetti, & alessati, si potranno attartuffolare, doppo ben scolati, con radice di petrosemolo in pezzetti, e finocchio forte, e spigoletti d'agli mondati dentro, con sale, e pepe a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, con fette di pane abbrustellite sotto, e saranno buoni per copritura di diuersi Pesci alessi, e sottestati ancora.

Broccoli in diuerse minestre, come li detti cauoli, e serui ti con pane in fette sotto brustellite, e soffritti, & arrostiti su la graticola.

E li Broccoli di tutte sorte delli sopradetti Cauoli, si potranno fare in minestra, come li sopradetti Cauoli, e seruirli ancora, e doppo cotti alessi, e ben scolati dall'acqua si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto, e si potranno soffriggere ancora in buon oglio, e si seruiranno caldi come sopra, in particolare quelli di Cauolo fiore, quali sono li megliori, e si faranno arosto su la graticola crudi, e cotti alessi come sopra ancora, e ben conditi, con oglio, e sale, e si seruiranno caldi come li soffritti sopradetti.

Spinaci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

LI Spinaci sono freddi, & humidi in primo grado, sono di poco, ma buono nutrimento, conferiscano al petto, e rinfrescano il fegato, e muouono il corpo, e si mangieranno asciutti, e soffritti nella loro

acqua,

acqua, e bene ſcolati, conditi con oglio, e pepe ſopra, con ſale, e ſugo di melangole, perche li leua parte della loro ventoſità, e ſi accommoderanno come ſotto.

Li Spinaci ſi potranno fare in mineſtra da graſſo, e da magro, li più teneri, doppo ſoffritti, e ſi ſcolerà bene l'acqua che faranno, perche non è buona, e ſi ponerà il loro condimento da graſſo, ouero da magro, e doppo ſoffritti ſi condiranno con oglio, ſale, e pepe, con ſugo di melangole, come ſopra ho detto, e ſi ſeruiranno caldi per antipaſto, e ſi potranno ponere in vaſo doppo ſoffritti come ſopra, e bene ſcolati, conditi come ſopra, con pignuoli, e paſſerina dentro, e con moſto cotto ancora, e ſi ſeruiranno caldi come ſopra.

Spinaci in mineſt. da graſſo e da magro, dopo ſoffritti, e ſeruiti così caldi, e cō altri regali dentro.

E li detti Spinaci più teneri ſi potranno fare in Torte, e Tortiglioni, doppo ſoffritti come ſopra, e ben ſcolati, e conditi con buon'oglio, con pignuoli, e paſſerina dentro, con ſpetie, e zuccaro a baſtanza, e ſi ſeruiranno calde con zuccaro ſopra, e ſaranno buoni per riempitura di Tortelletti di paſta fritti, e ſi ſeruiranno caldi con zuccaro, ouero mele ſopra.

Spinaci in torte, e tortiglioni, & in diuerſe paſte fritte.

Lattuca, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

LA Lattuca è fredda, & humida nel ſecondo grado, e la megliore ſarà la Cappuccina, e la Franzeſe, & è facile alla digeſtione, e la ſcaruola eccede in bontà molti altri herbaggi, perche gioua a molti defetti del corpo, e dello ſtomaco, e ſmorza gli ardori di eſſo, & eſtingue la ſete, e prouoca il ſonno, & eccita l'appetito, e raffrena gli appetiti venerei, e ſarà contraria il continuo ſua vſo alla viſta, & alli ſtomachi frigidi, & alli vecchi, e ſi accommoderà in diuerſi modi come ſotto.

La Lattuca ſi farà in mineſtra da graſſo, e da magro, ſenza riempitura, in brodi di carne, con diuerſi ſalami, o ſalſiccie fine dentro, e da magro condita con oglio, ouero butiro, e con latte di mandole ancora, doppo perleſſata, e ben ſcolata.

Lattuca in diuerſe mineſt. da graſſo, e da magro, ripiena, e ſenza riēpitura.

E ſi potrà fare ripiena con Piccadiglio di carne, pignuoli, e paſſerina, formaggio grattato, & voua dentro, con ſpetie a baſtanza, doppo perleſſata come ſopra, e ſi cuocerà in buon brodo di carne, con proſutto, o altri ſalami dentro, come la ſopradetta ſenza riempitura, e ſi potrà alligare in voua sbattute, con agreſta dentro, e ſi ſeruirà calda come ſopra, e ſarà buona per copritura di diuerſi Pelati aleſſi, ſenza alligatura d'voua, e ſi ſeruirà calda con formaggio grattato, e cannella ſopra.

E ſi potrà riempire da magro con Piccadiglio di polpa di Peſci ſenza ſpine, con herbette buone, e Tarantello diſſalato battuto minuto, con noci, e mandole ſoppeſte, con pane grattato dentro, con ſpetie a baſtanza, condita con buon oglio, e ſarà buona per copritura di diuerſi Peſci aleſſi con fette di Tarantello diſſalato ſopra, con ſpetie, e ſugo di melangole.

E ſi potrà riempire con voua, e formaggio grattato, con pignuoli, e

paſſe-

passerina, & agresta in grani dentro, con spetie a bastanza, e si condirà con butiro, e si seruirà come sopra in diuerse coprirure da magro, e da grasso ancora, doppo cotta in brodi di carne come sopra, e si seruirà con formaggio grattato, e cannella sopra.

Lattuca, cioè li torsetti in diuerse minestre da grasso e da magro, e sciroppati, e canditi, e la detta in diuerse insalate cotte, e crude.

E li torsetti della detta Lattuca si potranno fare in minestra, come la sopradetta da grasso, e da magro, doppo perlessati, e si seruiranno nell'istessi modi ancora.

E si potranno sciroppare in zuccaro, o mele, purificato, e candire ancora con la sufficiente decottione, e tutte le sopradette sorti di Lattuca, si potranno fare in insalata cotta, e cruda, con fiori di Boragine, e Buglossa sopra, e così la Lattughina tenera ancora, qual sarà buona nella mescolanza.

Indiuia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

L'Indiuia è fredda, e secca nel secondo grado, e la domestica sarà più fredda della saluatica, e più humida ancora, rinfresca il fegato, e smorza la sete, e prouoca l'orina, e cotta in brodo di carne rinfresca, e si accommoderà come sotto si dirà.

Indiuia seruita in tutti li modi, e viuande della lattuca.

L'Indiuia si potrà accommodare in tutti li modi, che si farà la Lattuca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come detta Lattuca ancora, sì la domestica, come la saluatica, qual sarà più amara assai della domestica, & però si cuocerà in altra acqua, o brodo a parte di quello doue sarà perlessata, per rispetto della sua amarezza, e l'Indiuia bianca si farà in insalata cotta, e cruda, si come la sopradetta Lattuca.

Draconcello, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

IL Draconcello è caldo in principio del terzo grado, e secco nel primo, il megliore sarà il domestico, e quello d'horti, & è cordiale, accresce il coito, e conforta lo stomaco, e la testa, & incide le flemme, e riscalda il sangue, e l'assottiglia, e si seruirà in insalata con fiori di Boragine, e Buglossa, & in compagnia di Lattuca, e mescolanze di diuerse altre herbe ancora, e sarà buono in salse, & in sapori verdi, e conferirà alli vecchi in ogni tempo, e sarà contrario alli colerici, e sanguigni, & alli giouani.

Draconcello in diuerse insalate, e sapori verdi.

Pimpinella, e sue qualità. Cap. XVII.

LA Pimpinella, cioè Saluastrella è calda, e secca nel secondo grado, e la megliore sarà la domestica, prouoca l'orina, e rompe, e scaccia fuori le renelle delle reni, infusa nel vino, & è grata al gusto per l'odore buono che li dà, & è buona per l'oppilatione del fegato, &

anco

anco alle passioni del cuore, e conferirà alli vecchi, e malinconici, e si seruirà in insalata in compagnia di altre herbe, e si lauerà bene per rispetto della terra, e massime volendola ponere nel vino.

Pimpinella nella mescolanza in insalata.

Cicoria, Cicerbita, e Raponzoli, & altre herbe di Campagna, e loro qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

LA Cicoria è fredda, e secca in secondo grado; la saluatica è più astrettiua, e quella che fa il fiore turchino è buona per mantenere il fegato netto, e giouerà alle reni, e la megliore sarà la bianca nel sabbione, e quella tenera hortense, e li Mazzocchi: E la Cicerbita è temperata nel frigido, e calda in primo grado, rinfresca, & è astrettiua, e genera buon sangue, e la megliore sarà quella delle Vigne, e la bianca, e poste le sue radiche nel Sabbione, che spunteranno fuori alcune cimette bianche tenere, dette Crespigni, quali saranno megliori in insalata che detta Cicerbita, e li Raponzoli, Caccialepri, e Crescioni sono tutte herbe di Campagna, e sono calde, & humide in primo grado, quali saranno buone tutte in insalata, e si accommoderanno come sotto.

La Cicoria si potrà fare in minestra da grasso, e da magro, doppo alessata, e ben scolata dalla sua amarezza, & in insalata cotta, e cruda, e massime la bianca, e nell' istessi modi si potranno accommodare li Mazzocchi della detta Cicoria, ma in insalata cotta, e cruda saranno megliori che in altra maniera, e nelle insalate di detti Mazzocchi si ponerà Mentuccia, con odore d'Agli dentro à chi gusteranno, e così nella Cicoria ancora, e le Radiche di detta Cicoria si accommoderanno in Minestra, & in insalata cotta, sì come la sopradetta Cicoria. E la Cicerbita sarà buona in insalata cotta, e cruda, in particolare la bianca detta Crespigni, e la Verde in Mescolanza di Vigne, e li Raponzoli quali si trouano alla Campagna, colti con le Radiche, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti della Cicoria, e saranno più dolci assai, e megliori ancora, e li Caccia lepri, Herba stella, Crescioni, e Primi fiori, tutte herbe di Campagna, & hanno l'istesse qualità delle sopradette, benche men buone siano, si faranno in insalata con Mescolanze di Vigna.

Cicoria in diuerse minest. da grasso, e da magro, & in insalata cotta e cruda, e così li mazzocchi.

Cicerbita in insalata cotta e cruda, e così li Rapōzoli, & in mescolāze di Vigna.

Herbe di Cāpagna in insalata.

Melissa, cioè Cedronella, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIX.

LA Melissa è calda, e secca in secondo grado, e la megliore sarà quella di Monte, e la più tenera, e che habbia l'odore del Cedro; leua il tremore del cuore, e lo conforta, & aiuta alla digestione;

Melissa si farà in minest. & insalata, e mescolanze di Vigna.

ne; ſana il ſingozzo, & toglie il vomito, e ſi accommoderà in mineſtra da graſſo, e da magro, con altre herbette buone battute minute dentro, e ſarà buona in inſalata, e Meſcolanza di Vigna, con diuerſe altre herbe frigide.

Porcellana, e Ruchetta, e loro qualità. Cap. XX.

LA Portulaga, cioè Porcellana, è humida nel ſecondo grado, e fredda nel terzo; la domeſtica ſarà la megliore, e ſarà buona per quelli che hanno il fluſſo de' Meſtrui, e ſputi di ſangue mangiata, e conferirà all'ardore dello ſtomaco, ma ſarà dura alla digeſtione, e ſi vſerà dalli giouani, e ſanguigni nelli tempi caldi, ma non dalli vecchi, e ſi accommoderà in inſalata, con Draconcello, Cipolle, Baſilico, e Cedriuoli, & altre herbe dentro, & in Meſcolanza di Vigna ancora.

Porcelana, e Ruchetta in inſalata, e meſcolanze di Vigna.

E la Rucchetta pur ſi accommoderà in inſalata con altre herbe frigide dentro, come lattuca, & altre ſimili herbe, e ſarà megliore nelli tempi freddi, che nelli caldi, perche è calda nel ſecondo grado, e ſecca nel primo, però la domeſtica, poiche la ſaluatica è più calda, e più ſecca, ma la meglio ſarà la domeſtica, e che non habbia fiori, nè ſeme, prouoca l'orina, aiuta alla digeſtione, e diſſolue la ventoſità, & è molto grata nelle inſalate.

Sellaro, e Sio, cioè Cannei, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI.

IL Sellero è caldo in primo grado, e ſecco nel ſecondo, è aperitiuo, ma ventoſo, & offende la teſta mangiato crudo, ma cotto ſarà megliore, & aiuterà più alla digeſtione, & il Sio, cioè Canneo è caldo, e ſecco, ſi come dall'odore ſi può conoſcere, e quello che fa nelle acque limpide ſarà il megliore, mangiato con le ſue foglie crude, e cotte, rompe, e caccia fuori le renelle delle reni, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Sellaro in diuerſe mineſt. da graſſo e da magro, e coperture, & in diuerſe potaggierie, e paſticci, & in inſalata cotta, e cruda, & il Sio in inſalata.

Il Sellaro ſi potrà fare in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo che ſarà perleſſato, qual ſarà buono per copritura di diuerſi Pelati aleſſi cotto in brodo di carne, con proſutto dentro, e ſarà buono ancora in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, e per regalo di diuerſi Paſticci, e ſi potrà ſeruire crudo con le frutte, con ſale, e pepe, e le cimette tenere del mezzo ſaranno buone in inſalata cotta, e cruda, e così il canneo ancora ſopradetto Sio, pur ſi ſeruirà in inſalata cotta, e cruda.

Finocchio domeſtico, e ſaluatico, & il Marino, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

IL Finocchio dolce è ſecco nel primo grado, e caldo nel ſecondo, ma il ſaluatico riſcalda, e diſſecca più valoroſamente, e prouoca il latte, & i meſtrui, e l'orina, e purga le reni, e gioua alli occhi vſandolo freſco, ma il ſecco ſi vſerà in poca quantità, perche infiamma il fegato, e nuoce a gli occhi, poiche è acuto, e duro alla digeſtione, e di cattiuo nutrimento, infiamma il ſangue, e maſſime alli colerici; e perciò ſarà più conueniente nelle viuande, che per cibo, & il megliore ſarà quello di horti, e domeſtico, & li Finocchietti teneri, e bianchi ſi vſeranno rare volte, perche come molto aperitiui, portano materie groſſe nelli ſtretti meati dell'orina, e diuentano pietre, e renelle, e ſi laueranno in più acque, riſpetto alla rena, & anco perche le ſerpi vi ſtropicciano ſopra gli occhi, acciò ſe li leui la mala qualità che poſſano hauere del veleno, e ſi accommoderanno come ſotto ſi dirà.

Et il Finocchio Marino è caldo, e ſecco nel terzo grado, & è aſterſiuo, e diſſeccatiuo, ma al guſto è alquanto amaretto, e ſalato, & il meglio ſarà il verde per mettere nell' aceto, o in ſalamora, e ſarà buono in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo che ſarà perleſſato, & in inſalata cotta, e cruda, ma ſi vſerà in poca quantità, perche infiamma, e riſcalda il ſangue, e maſſime alli giouani.

Finocchio marino, e ſua qualità, qual ſi farà in mineſtra & in inſalata cotta, e cruda e nella ſalamora.

Il Finocchio freſco con il gambo tenero, in particolare quello che conſeruano a Bologna nelle vinaccie, o nel ſabbione per l'inuernata, ſi ſeruirà con le frutte, e ſarà buono in diuerſe copriture da graſſo doppo cotto in buoni brodi di carne, con proſutto dentro, e da magro con Tarantello diſſalato, e condito con oglio, & in mineſtra ancora, tagliato in pezzi le parti più tenere, e le rappe di detto Finocchio freſche ſi ſeruiranno con le frutte, e ſaranno buone da mettere nell'aceto ancora.

Finocchio freſco cõ gambo tenero ĩ diuerſe copriture da graſſo, e da magro, & in mineſtre, & ĩ rappe poſte in aceto.

E li Finocchietti bianchi ſi potranno ſeruire in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, & in diuerſe copriture di Pelati aleſſi, e di diuerſi Peſci aleſſi, ſi come il ſopradetto Finocchio con gambo tenero, e ſaranno buoni doppo cotti aleſſi, e ſcolati dall'acqua, ſi ſeruiranno caldi con ſale, oglio e pepe ſopra, con ſugo di melangole, ma che ſiano ſempre ben lauati, ſi come ſopra ho detto.

Finocchietti bianchi in diuerſe copriture, e mineſtre da graſſo, e da magro.

Et il finocchio forte, ſecco, e ſgranato ſarà buono in diuerſe riempiture da graſſo, e da magro, & in rappette ancora, e ſarà buono ſoppeſto ſopra a diuerſe bragiuole da graſſo, e da magro, & in diuerſi fegatelli, e ſalſiccie fine ſenza peſtare, e nelli ceruellati, e migliacci alla Fiorentina, & in diuerſe altre compoſitioni di viuande, da graſſo, e da magro, & il Finocchio dolce in rappe ſecche ſi feruirà con le frutte, e così il forte ſopradetto, in rappe, e ſgranato ſarà buono in diuerſi lauori di paſta, come

Finocchio ſecco forte, e dolce in diuerſe riempiture, e viuande da graſſo, e da magro, & in paſte diuerſe, & il dolce cõ fetto.

ſtiacciatine, e ciambellette, & altri ſimili lauori, & il dolce in rappe ſecche coperte di zuccaro, quali ſi ſeruiranno con le confettioni doppo le frutte.

Lupolo, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

IL Lupolo è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, ma le cime ſue poco ſcaldano, e meno diſſeccano, per eſſere quaſi ſimili alli aſparagi, e li megliori ſono quelli che hanno le pizze che ſpuntano ſenza foglie, mondificano, e confortano tutte le viſcere, e nettano il ſangue, & aprono l'oppilationi del fegato, e ſi accommoderà come ſotto ſi dirà.

Lupolo in diuerſe mineſt. da graſſo e da magro, & in inſalata cotta e fritto.

Il Lupolo ſarà buono in diuerſe mineſtre da graſſo in brodi di carne, & alligate in voua, e da magro con latte di mandole, ouero d'anime di meloni, e ſi potranno condire con oglio di vliua, e di mandole dolci, con paſſerina, ouero prugne ſecche dentro, e ſi ſeruiranno calde con pepe ſoppeſto ſopra, ouero cannella, e ſarà buono ancora in inſalata cotta, e ſi potrà infarinare, e friggere, ſenza perleſſarlo, e ſi ſeruirà caldo, con ſale, e ſugo di melangole ſopra, e potrà ſeruire per regalo di diuerſi Peſci aroſti, e fritti attorno li piatti.

Petroſemolo, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

IL Petroſemolo è caldo nel ſecondo grado, e ſecco nel terzo, il megliore ſarà il tenero, e che non habbia fatto il fiore, nè ſeme, e le radici ſue, che ſiano giouane, e non vecchie, e ſarà grato allo ſtomaco, mitiga il ſuo calore mangiato crudo, o cotto, prouoca l'orina, e rompe le pietre delle reni, e diſſolue la ventoſità, e ſi accommoderà in diuerſi modi come ſotto.

Petroſemolo in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro & in diuerſi ripieni, e torte, e fritto & in ſapori verdi, e le radice in mineſtra, & in inſalata cotta.

Il Petroſemolo ſi ſeruirà in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, & in diuerſe Pottaggierie, e diuerſi ripieni di quadrupedi, e volatili, e di diuerſi Peſci ancora, e ſarà buono in diuerſe ſalſe, e ſapori verdi, & in diuerſe Torte, e Tortelli, & in Rauiuoli ſenza ſpoglia battuto minuto, e per verdura di diuerſi volatili aleſſi, e carne di quadrupedi, e ſi potrà infarinare, e friggere, e ſi ſeruirà caldo con ſale, e ſugo di melangole ſopra, qual ſarà buono per regalare diuerſi Peſci fritti ancora, e le radice del detto Petroſemolo ſi potranno fare in mineſtra da graſſo, e da magro, & in inſalata cotta, con pignuoli, e paſſerina dentro, ouero con cappari di Genoua.

Menta, e Serpollo, cioè Puleggio, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

LA Menta è calda nel terzo grado, e ſecca nel ſecondo, quella delli horti ſarà la megliore, e ſarà molto buona per li ſtomachi frigidi, e man-

e mangiata prohibisce che il latte non si appigli su lo stomaco, & è buona per le mammelle lattanti, & ammazza li vermi, ma si vserà con altre herbe frigide in poca quantità, & in tempi freddi, perche sarà meno nociua per il suo calore.

Et il Serpollo, cioè Puleggio è caldo, e secco nel terzo grado, & il domestico sarà il megliore, e mangiato nelle insalate per il suo odore diletta, e conforta lo stomaco, e leua il fetore dell'aglio, e delle cipolle, e prouoca l'orina, e questa herba ancora si vserà con altre herbe frigide, e conferirà alli vecchi, e si accommoderanno in diuersi modi.

La Menta sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro, in particolare in quelle di zucche, e di Nauoni, & in diuersi legumi ancora battuta con altre herbette buone, & in diuerse Pottaggierie, & in sapori verdi, e mescolanze di vigna, e sarà buona ancora sopra alle Trippe particolarmente, perche senza la Menta, se saprà di odore non ti lamenta.

Menta in diuerse minest. e pottaggierie da grasso, e da magro, e sopra alle trippe.

Il Serpollo, cioè Puleggio si seruirà in diuerse minestre da grasso, e da magro, si come la menta, con altre herbette dentro, in particolare in quelle di diuersi legumi, e sarà buono in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e sapori verdi, & in insalata con altre herbe dentro.

Puleggio i diuerse minest. e pottaggierie da grasso, e da magro, & in insalata, e sapori.

Saluia, e Ruta, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

LA Saluia è calda nel terzo grado, e secca nel secondo, la domestica sarà la megliore, mangiata conforta lo stomaco, e la vista, e conferisce alle vertigini, e sarà buona vsandola nelle viuande, e poste le sue foglie nel vino faranno imbriacare, e si vserà in tempi freddi, e ben lauata con vino, rispetto alli animali velenosi, perche volentieri si ricouerano sotto la Saluia, e perciò si doueria piantare in compagnia della Rutà, come quella, alla quale tali animali non si accostano.

E la Ruta è calda, e secca nel secondo grado, & incisiua, e mondificatiua, e mangiata toglie l'odore delle cipolle, e dell'agli, e sarà buona contra veleni, doue che sarà meglio per medicina che per cibo, se bene che se ne potranno fare frittelle amare, doppo pesta, & impastata con fior di farina alquanto liquida, e si seruiranno calde, con zuccaro sopra, e sarà buona in insalata amara, con altre herbe buone ancora, e si accommoderanno come sotto.

Ruta in frittelle, & in insalata.

La Saluia sarà buona nelle frittate verdi, ben pesta, cioè nelle saluiate, & in diuersi addobbi, e marinati con aceto, e spetie a bastanza dentro, senza pestare, e cotta in compagnia di diuersi prosutti, e salami, & in diuerse saluaticine, & in diuersi Pesci, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, per l'odore, & in diuersi arosti ancora da grasso, e da magro, e doppo che sarà ben lauata come sopra ho detto, si potrà infarinare, e frig-

Saluia in frittate verdi, & in addobbi, e marinati, e cotta cõ diuerse viuande da grasso, e da magro, & in arosti, e fritta

gere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e potrà seruire per regalo di Pesci fritti attorno il piatto.

Rosmarino, e sue qualità, e Cucina.
Cap. XXVII.

IL Rosmarino è caldo, e secco nel secondo grado, il meglio sarà il tenero, e fiorito, e li fiori sono digestiui, & aperitiui, se ne fa conserua ancora, e preso il Rosmarino con mele riscalda lo stomaco, ferma i flussi, e gioua alli asmatici, & alla tosse, e si accommoderà come sotto.

Rosmarino in diuerse minestre di legumi & in fritelle, e potaggierie & arosti, da grasso, e da magro, e li fiori in insalata.

Le foglie più tenere del Rosmarino saranno buone in diuerse minestre di legumi, con herbette buone battute dentro, e le ramette più tenere saranno buone in frittelle con fior di farina impastata alquanto liquida, e si seruiranno calde con mele, e zuccaro sopra.

E sarà buono in diuerse Pottaggierie di saluaticine, e di diuersi Pesci, e per cuocere diuersi salami, per l'odore buono che li dà detto Rosmarino, & in diuersi arosti, in particolare in quelli di Porco domestico, e saluatico, e nelli cosciotti di Castrato, & in diuersi addobbi, si come la Saluia sopradetta, e li fiori del detto saranno buoni in insalata soli, & in compagnia di altre herbe ancora.

Radice di Terra dette Patatte, con alcuni auuertimenti circa à diuerse Radice di herbe.
Cap. XXVIII.

L'Aspatattas sono alcune Radice, quali fanno in Spagna sotto terra, sono longhe come l'altre radici di altre diuerse herbe, e se ne trouano in diuersi luoghi di detta Spagna, ma in particolare a Malaga in Regno di Siuiglia, le quali sono del gusto delle castagne, e più dolci ancora, e saranno buone cotte, e crude, e sono calde, & humide nel secondo grado, e dure da digerire, e si potranno cuocere nel forno, e sotto le bragie, e si seruiranno con zuccaro, e vino bianco sopra, doppo nette dalla scorza, e senza vino ancora, e saranno buone sciroppate in zuccaro purificato, sole, & in compagnia di diuersi frutti d'alberi, benche in Spagna ne fanno conserua ancora con altri frutti dentro, qual non è ingrata al gusto. E si hauerà particolare riguardo, tanto nelle sopradette Patatte, quanto nelle sotto notate Radici di qual si voglia sorte, quali la maggior parte saranno fiori, e semi, che la loro vera stagione sarà l'inuerno, perche nella Primauera, e nella Estate, la maggior parte della loro virtù se ne và nelli fiori, e semi, e nelle foglie.

Radice di terra dette Patatte, e loro qualità, e cucina.

Radice di terra, la vera stagione loro sarà l'inuerno.

Ca-

Carote, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

LE Carote sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, le megliori saranno l'inuerno, e le rosse, e grosse: non saranno di gran nutrimento, e prouocano l'orina, ma sono dure a digerire, e ventose, in Ispagna le addimandano, Sonoras, e si accommoderanno in insalata cotta, con mosto cotto dentro, e pepe sopra, con buon oglio, e si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo che saranno perlessate, e saranno buone nelli salami da magro, fatti con polpa di diuersi Pesci, si come al suo luogo ho detto, e per dare colore a diuersi geli da grasso, e da magro, e si potranno fare in conserua bisognando, come le sopradette Patatte, con la decottione in zuccaro purificato a bastanza, doppo cotte alesse in vino bianco.

Carote in insalata cotta, & in minest. e salami da magro, & in conserua.

Pastinache, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXX.

LE Pastinache sono calde assai, e participano delle qualità delle Carote sopradette, & le grosse, e tenere saranno le megliori; sono astersiue, e prouocano l'orina, & i mestrui, & aprono l'oppilationi, ma sono ventose assai, e dure alla digestione, benche cucinate perdono la loro malignità, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Pastinache si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delle Carote, e si seruiranno ancora come quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto, doppo che se li hauerà cauato il midollo di dentro, come parte più dura, e legniccia, e come saranno cotte alesse, si potranno infarinare, e friggere, ouero passarle per pasta di fior di farina alquanto liquida, e fritte in buon oglio come sopra, e si seruiranno calde, con zuccaro, ouero mele sopra, e senza zuccaro, con agliata in tondi, e saranno buone cotte sotto le bragie, e si faranno in insalata, con mosto cotto dentro.

Pastinache in tutti li modi, e viuande che si faranno delle Carote, & fritte con pasta.

Radice, e Rauanelli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

LE Radici sono calde nel terzo grado, e secche nel secondo, le megliori sono le negre, e le più tenere dette in Ispagna Rauanos, prouocano l'orina, mollificano il ventre, e mandano fuori le pietre, e renelle delle reni, e vessica, e saranno buone mangiate contro il veleno delli funghi, sono dure alla digestione, e nuocono alla vista, ma mangiate doppo il pasto offendono meno, & aiutano più alla digestione, e chi le vorrà mangiare per medicina, le mangierà auanti altro cibo, e si accommoderanno come sotto.

Le Radici si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, doppo

Radice in diuerse mineſt. da graſſo, e da magro, & in inſalata cotta e ſoffritte, e ſeruite crude.

cotte in altra acqua a parte, e ben ſcolate, e ſtriccate da detta acqua, in quelle da graſſo cotte nel brodo di carne di Caſtrato, con herbette buone battute minute, con ventreſca di Porco ſalata, con le foglie più tenere dentro.

E ſi potranno fare in inſalata cotta doppo aleſſe come ſopra, ſeruita con pepe ſopra di più al ſuo condimento, e ſaranno buone ſoffritte ancora, in buon oglio, e ſi ſeruiranno calde, con ſale, pepe, e ſugo di melangole ſopra, e le cimette più tenere ſi faranno in inſalata cruda ancora, e le dette Radici, ſi come li Rauanelli ſi ſeruiranno crude, con diuerſe inſalate.

Ramolacci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

LI Ramolacci ſono caldi nel terzo grado, e ſecchi nel ſecondo, e ſaranno molto più acuti che le radici; li teneri ſaranno li meglıori, e più grati al guſto, prouocano l'orina, & i meſtrui, e ſaranno più efficaci in tutte le coſe delle domeſtiche, benche duri alla digeſtione, e ſaranno meglio per medicina, che per cibo, e conferiranno alli ſtomachi gagliardi, e che faticano aſſai, e ſi accommoderanno come ſotto.

Ramolacci in tutti li modi, e viuade che ſi fanno delle Radici, e Rauanelli.

Li Ramolacci ſi potranno accommodare in tutti li modi che ſi faranno delle radici, e rauanelli, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi aleſſeranno con le foglie più tenere, e doppo ben ſtriccati, e tagliati, & ſoffritti con buon oglio, e ſale, con ſpigoletti d'agli ammaccati dentro, e ſi ſeruiranno caldi con pepe, e ſugo di melangole ſopra, e ſi poneranno nel ſabbione, acciò venghino più teneri, e le cimette che ſpunteranno, ſaranno buone in inſalata cotta, e cruda.

Rape, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

LE Rape ſono calde nel ſecondo grado, & humide nel primo; le rotonde, e quelle, che tirano al giallo ſono le megliori, ſaranno di gran nutrimento, ma ventoſe, e generano acquoſità nelle vene, & oppilano, e ſono dure a digerire; ſi vſeranno cotte in buoni brodi di carne graſſa, con profutto, o altri ſalami dentro, in particolare in quella di caſtrato, perche ſaranno buone per alcune infermità, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Rape cucinate in brodi di carne, & in tutti li modi de' Nauoni.

Nauoni in mineſtre da graſſo, e da magro

Le Rape, e Nauoni ſenza le foglie, doppo che ſaranno cotte in altra acqua a parte, e ben ſcolate, ſi potranno fare in mineſtra in buoni brodi di carne, con ceruellato fino, o profutto dentro, e da magro con cipollette ſoffritte in buon oglio dentro, con herbette buone battute minute, e rappette di finocchio, e ſi ſeruiranno calde con pepe, e formaggio grattato ſopra.

Nauoni ſoffritti doppo cotti aleſsi.

E ſi potranno ſoffriggere con buon oglio, & ſpigoletti d'agli, ammaccati

cati dentro doppo cotte alesse, e bene stricate, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra.

E si potranno accommodare come le Trippe alla Milanese in particolare li Nauoni, doppo cotti in forno, ouero in acqua, in fette, e ben scolati, cioè vn ordine di fette di pane, & vno di detti Nauoni, con formaggio grattato, e spetie sopra, ad ogni suolo, e si condiranno con lardo battuto minutamente, e tenuto a molle in acqua a bastanza, da grasso, e da magro con oglio, ouero butiro, e si seruiranno caldi con agresta, o sugo di melangole sopra. Nauoni accõmodati come le trippe alla Milanese.

E si faranno in insalata cotta detti Nauoni doppo essere stati colti alquanto tempo, e cotti in forno come sopra, ouero sotto le bragie, perche saranno molto più saporiti che cotti in acqua, e si seruiranno con oglio, sale, pepe, & mosto cotto, con agresta sopra, e se ne potranno fare Torte ancora, doppo cotti, e ben battuti minuti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra. Nauoni in insalata cotta, & in Torte.

E le foglie delle dette Rape, e Nauoni, si accommoderanno come quelle delli Romolacci, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da farle in mineſtra, & in insalata cruda in fuori. Nauoni cõ le foglie accommodati come quelle delli Ramolacci.

Radici di Bietola, Cicoria, e Petrosemolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

LE Radici di Bietola, in particolare quelle che fanno a Firenze, e Roma, & altre parti d'Italia, ma vengono portate le semenze di Alemagna, sono dell'istesse qualità della Bietola, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e le Radici di Cicoria, e Petrosemolo, ancora queste hanno le medesime qualità, che le sopradette herbe, si come alli loro Capitoli ho detto, e si accommoderanno, e seruiranno nell'istessi modi, si come alli loro Capitoli ho detto. Radici cucinate come le herbe loro, si come alli lor Capitoli ho detto.

Aglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

L'Aglio è caldo, e secco nel quarto grado, & è acuto, & ha facoltà digestiua, & aperitiua; il fresco sarà meglio che il secco, e mangiato solo, ò con altri cibi, sarà buono contra veleni, & ammazza li vermi del corpo, e prouoca l'orina, e sarà contrario alli stomachi caldi, e conferirà alli freddi, & a quelli che patiscano difficolta di orinare, e da alcuni è addimandato Triaca Rusticorum, e si accommoderà come sotto in diuersi modi.

L'Aglio sara buono in diuerse mineſtre da grasso, e da magro, in particolare nella Oglia alla Spagnuola, & in quelle di legumi, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, come in diuersi polpettoni ripieni Aglio ĩ diuerse mineſtre, e pottaggierie di grasso, e da magro, & ĩ di

ùersi marinati, & addobbi, e ripieni, & i diuersi arosti, & fritti, e con diuerse insalate, & in sapori

pieni di carne, e di pesci, battuto con lardo, con herbette buone, da grasso, e da magro, con Tarantello dissalato, battuto con dette herbette buone dentro, quali Polpettoni si faranno arosto, e sottestati, e sarà buono ancora in diuerse riempiture da grasso, e da magro, & in diuersi Marinati, & Addobbi, & in diuersi Arosti, in particolare nelli Cosciotti di Caprio, e di Castrato.

E l'Aglio secco cotto sotto le bragie pur sarà buono seruito caldo con sale, e pepe sopra; e li spigoletti intieri doppo netti dalla scorza, e fritti, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

E sarà buono con diuerse insalate per l'odore, e mangiato ancora, in particolare in quelle di Cicoria, e di Mazzocchi, e massime l'Aglietti teneri.

E si seruirà in diuersi sapori, in particolare nell'Agliata, fatta con Noci, ò Mandole peste, con mollica di pane imbeuerata in agresta, ò brodo, liquida a bastanza.

Cipolla, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

LA Cipolla è calda nel terzo grado, e secca nel secondo; le megliori sono le grosse, e bianche, e poi quelle rosse, ma sono più forti, incita l'appetito, & assotriglia gli humori, & accresce il coito, mangiata cruda, ma in molta quantità infiamma il sangue, induce sonno, & offusca la vista, e fa dolere la testa, ma tenuta a molle in acqua fresca alquanto, perderà gran parte della sua malignità, e così cotta ancora sarà megliore, e conferirà alle complessioni fredde, & offenderà alle calide, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno buona parte.

Cipolla in diuerse minestre da grasso, e da magro, & in diuerse potaggierie.

La Cipolla si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, quelle di carne, in particolare in quella di Castrato, con ventresca, & herbette buone dentro, e si potranno alligare in voua con dette herbette battute minute dentro, e si seruiranno con cannella sopra, & in quelle da magro, soffritta in oglio, con herbette buone, in diuerse minestre di legumi, & in quelle di Zucche, e di Nauoni, & in altre diuerse, e sarà buona nella Oglia alla Spagnuola intiera, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, tagliata minuta, con herbette buone dentro, ouero in pezzetti, & intiera ancora a beneplacito.

Cipolla ripiena in diuersi modi, & sottestata, e senza riempitura ancora.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio di diuerse carni, con pignuoli, e passerina, con prosutto, e fegatetti di Polli dentro, e da magro con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con herbette buone, e Tarantello dissalato battuto dentro, con spetie a bastanza, con pane grattato, & noci soppeste, e si sottesterà con oglio, ouero butiro.

E si potrà riempire con voua, e formaggio grattato, & agresta in grani, & altri regali dentro ancora, e quella da grasso si sottesterà in destrutto, con spetie a bastanza dentro, e si seruirà calda da per sè, e per

rega-

regalo di altre viuande attorno li piatti ancora.

E si potrà fare senza riempitura come sopra, partita per metà, & anco soffritta nella Leccarda, doue colerà il grasso di qual si voglia carne grassa cotta arosto, o sia di volatile, o di quadrupedo, e si seruirà per regalo di detto arosto, e da per se ancora, con pepe, e sugo di melangole sopra.

E si potrà friggere, tagliata in fette sottili, e si seruirà calda con sale, pepe, e sugo di melangole sopra; e sarà buona in diuerse frittate, e nella fauetta ancora, e si potrà cuocere intiera sotto le bragie, o in forno, e si seruirà in insalata con mosto cotto, e pepe sopra, con sale, & oglio, & aceto, e cruda in insalata, da sù posta, & in compagnia di altre herbe, come Dragoncello, Basilico, e Porcellana, & altre diuerse herbe. *Cipolla fritta in diuerse frittate, e nella fauetta, & i insalata cotta, e cruda, e cosi le cipollette tenere ancora.*

E le cipollette tenere saranno buone in diuerse insalate crude, si come la sopradetta cipolla ancora doppo essere state a molle in acqua si come sopra ho detto.

Scalogne, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LE Scalogne sono calde quasi nel quarto grado, e secche nel terzo, e le megliori saranno le rosse, e piccole, incitano l'appetito, & accrescono il coito, & offendono la vista, e sono ventose, & essaspe-rano la lingua la molta quantità: si terranno a molle in acqua a bastanza doppo hauerle amaccate, ma cotte saranno meno nociue ad ogni compleissione, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Scalogne si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno della cipolla sopradetta, e si seruiranno come quella, da farle ripiene in fuori, per essere queste molto più piccole assai. *Scalogne in tutte le viuande che si farãno della cipolla, da ripiene in fuora.*

Porro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

IL Porro è caldo nel terzo grado, e secco nel secondo, prouoca l'orina, & i mestrui, e mangiato con sale, purga lo stomaco dalla flemma: sarà contrario a tutte le complessioni, per essere cibo da stomachi gagliardi, e che faticano, ma cotto sarà meno nociuo però a due acque, e sarà buono contra il veleno delli funghi cotto sotto le bragie, e si accommoderà in tutti li modi che si farà della cipolla, si come sopra al suo Capitolo ho detto, da farli ripieni in fuori, e sarà buono con diuerse insalate crude, doppo che sarà fatto bianco sotto la terra, o nelle vinacce. *Porro in tutti li modi che si accõmoderà la cipolla, & i insalata cruda, e cotta.*

Tartuffoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

LI Tartuffoli sono caldi, & humidi nel secondo grado, li meglio saranno li negri, e grossi, e di buon'odore, saranno duri alla digestione, e generano buon nutrimento, ma grosso, moltiplicano lo sper-

sperma, & incitano il coito, e riceueranno tutti li condimenti che se li daranno, tanto nelle viuande da grasso, quanto in quelle da magro, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Tartuffoli in diuerse viuande da grasso, da magro, & attartuffolati.

Li Tartuffoli saranno buoni in diuersi Pasticci da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e pottaggierie da grasso, e da magro ancora, & Attartuffolati cō oglio, ouero butiro, e cō destrutto ancora, cō sale, e pepe a bastanza dentro, e si seruiranno caldi con le frutte, con sugo di melangole sopra.

Tartuffoli cotti sotto le bragie, e seruiti crudi ancora.

E si potranno cuocere sotto le bragie, e si seruiranno caldi in saluietta bianca doppo mondi dalla scorza, con le frutte come sopra, tagliati in fette, ouero intieri, con sale, e pepe, con sugo di melangole sopra, e nell'istesso modo si potranno seruire crudi ancora, in saluietta bianca doppo mondi dalla scorza, seruiti come li sopradetti sotto le bragie.

Regola da osseruare nel mangiare, e seruire delli frutti. Cap. XL.

Discorso sopra li frutti da vsarsi secondo le complessioni.

QVelli che hanno lo stomaco freddo, & humido, non deuono vsare frutti freddi, & humidi, come meloni, e zucche, & altri simili, che facilmente, si conuertono in flemme, e cattiui humori, ma quelli che hanno li stomachi caldi, e secchi gli potranno vsare, perche non li offenderanno tanto, & se bene meglio si vedranno per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciascheduno, & il modo di vsarli, e seruirli, nientedimeno sarà bene a sapere che tutti li frutti con scorza dura saranno peggiori di quelli con scorza tenera, e più duri da digerire ancora, perche tutti li frutti con scorza sono vntuosi, e massime quando che saranno vecchi, tanto peggiori saranno, come le mandole, & auellane, e li pignuoli, che quanto più sono vecchi, tanto più saranno rancidi, & vntuosi, e perciò tutti quelli che vorranno mangiare qual si voglia sorte di frutti, tanto con scorza, quanto senza, haueranno particolare riguardo di considerare bene la sua complessione, e qualità, si come sopra al primo Capitolo di questo libro quinto ho detto.

Cedro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLI.

NEl Cedro si deuono considerare quattro cose di vtilità, la scorza, il fiore, la polpa, & il seme: la scorza del Cedro è calda nel primo grado, e secca nel fine del secondo, e la polpa, cioè la midolla è calda, & humida nel primo grado, benche alcuni dicono che sia fredda, e secca per la sua acetosità, & il seme è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, e simile qualità tiene il fiore ancora, e la scorza del detto mangiata fa buon fiato, e tenuta trà li panni lani li difende dalle tarme, e così tutto il frutto ancora, & il Cedro candito con zuccaro sarà buono ad ogni età, e complessione, benche sia di dura digestione, e si accom-

commoderà in diuersi modi.

Il Cedro si potrà seruire per antipasto con zuccaro, & acqua rosa sopra, tagliato in fette sottili, il più tenero, e sarà buono per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, e si potrà sciroppare, e candire ancora in zuccaro purificato, con sufficiente decottione, doppo che si sarà tenuto a molle in più acque, e strizcato bene il sugo che tiene dentro, il qual sugo sarà buono in diuerse Pottaggierie, e salse, e così il Cedro candito sarà buono in diuersi Pasticci da grasso, e da magro, si come al suo luogo ho detto, & in diuerse pottaggierie ancora, in particolare nelli polpettoni di Piccadiglio all'Inglese, e tagliato in fette sarà buono per regalo di diuersi piatti: e se ne potrà far salsa, con spetie dolce dentro, doppo che sarà ben pesto in mortaro, e stemperato con vino amabile bianco, e sugo di limoncelli, ouero agresta, qual sarà buona sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, doppo bollita a bastanza, purche non pigli corpo, e sarà buona ancora sopra a diuersi Piccadigli, pur da grasso, e da magro, senza bollire, in quelli però che anderanno seruiti caldi, & anco in diuerse Pottaggierie.

Cedro seruito crudo, e sciroppato, e cãdito in diuerse viuande da grasso, e da magro & l'agro in diuerse pottaggierie, e salse, & in sapori.

E si potrà fare l'agro di Cedro con decottione in questa maniera, si torrà vno a peso vgualmente queste trè cose, acqua, midolla di Cedro netta di seme, e rezzole, e zuccaro fino, il quale si farà purificare con chiara d'voua, con le gusce dentro, e doppo passato per lo sdaccio, o calsetta, se ne farà la decottione a bastanza, finche hauerà preso alquanto corpo, e si metterà in vasi inuetriati.

Agro di cedro fatto sẽza decottione.

E si farà detto agro senza decottione ancora, si torrà vgualmente tanta midolla netta di seme, e rezzole, e tanto zuccaro fino in poluere, e si torrà il Cedro, e si vuoterà dalla parte del gambo tutto l'agro, e si lascerà serrata la parte del fiore, e si ponerà vgualmente vn cucchiaro di zuccaro, & vno di detto agro, e si terrà tal ordine, tanti cucchiari di detto agro si poneranno, quanti se ne poneranno di detto zuccaro, per fino a che vi sarà agro di vn Cedro, e poi si turerà dalla parte del gambo, con l'istesso Cedro che si sarà leuato detto agro con diligenza, di modo che la scorza non sia aperta da parte alcuna, eccetto che vn bucchetto quanto possa scolare detto agro in vaso, dalla parte del fiore, per fino a che ne vscirà, qual sarà agro senza decottione, e molto perfetto, doppo hauerlo tenuto alcuni giorni al Sole in vaso inuetriato, accioche pigli alquanto corpo.

Limoni, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLII.

LI Limoni, e Limoncelli hanno le medesime qualità delli Cedri, sono freddi, e secchi nel secondo grado, & li megliori sono li cedrati, & hanno le medesime facoltà che li cedri, ma più debolmente, & il succo loro risueglia l'appetito, e caccia le pietre, e renelle delle reni, preso in vino, & il simile fanno li limoncelli tagliati minuti mangiati, ma saranno contrarij alli ftitici, & a quelli che pateno dolori colici, perche so-

no astrettiui, e raffreddano lo stomaco, e conferiranno alli giouani, e colerici, ma per li vecchi, e flemmatici non saranno buoni, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Limoni si accommodarãno in tutti li modi del Cedro, & l'Agro sarà meglio re in diuerse Viuande.

Li Limoni si accommoderanno in tutti li modi, che si faranno li cedri, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e se ne farà l'agro come quello di detti cedri, se bene che il loro sugo sarà meglio per fare diuerse salse, e sapori, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, si come saranno megliori ancora da tagliare per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, e li Limoncelli tagliati minuti seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra, quali saranno buoni sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, con diuerse salse sopra, & in diuersi marinati, & addobbi da grasso, e da magro, & tagliati in fette in insalata, con sale, pepe, & oglio sopra, con zuccaro.

Limoni sciropati, e cãditi.

E si potranno sciroppare, e candire detti Limoni, si come li sopradetti cedri, doppo essere stati a molle in più acque, e striccati dal loro agro, e fatti prima cuocere in altra acqua a parte, e posti in vaso con zuccaro, o mele purificato, e se li darà la debita decottione dello sciroppare, ouero di candirli, e si seruiranno in tutti li modi delli sopradetti cedri canditi, ouero sciroppati.

Lime dolci, e di mezo sapore, seruite come li limoni.

E le lime quali sono specie di Limoni, ma sono più dolci assai, & alcune ve ne sono di mezzo sapore, quali si potranno seruire intiere, e tagliate in fette senza zuccaro sopra, e così li Limoni cedrati, quali sono dolci assai, e quelle di mezzo sapore si seruiranno in tutti li modi sopradetti delli Limoni.

Aranci dolci, & agri, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIII.

LI Aranci dolci sono caldi temperatamente, e la scorza è calda, e secca nel principio del terzo grado, & il seme è caldo, e secco nel secondo grado, e gli agri sono freddi nel primo grado, e quelli di mezzo sapore sono freddi, e secchi temperatamente, e li megliori saranno quelli di scorza liscia, e pesi, saranno megliori seruiti auanti altro cibo per lo stomaco, e saranno buoni in ogni tempo per li giouani, e colerici, e per li sanguigni seruiti con zuccaro sopra, e massime nella Estate, e tempi caldi, tanto li dolci seruiti senza zuccaro, quanto quelli agri, e di mezzo sapore seruiti con zuccaro sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Aranci seruiti per antipasto & il sugo in diuerse salse, e sapori, & altre viuãde da grasso, e da magro.

Li Aranci doppo mondati dalle rezzole li spigoletti, si seruiranno per antipasto con zuccaro, & acqua rosa sopra, & il sugo delli bruschi, e di mezo sapore sarà buono in diuerse salse, da per sè, e con vino bianco, ouero agresta, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, & in diuersi sapori, e per alligare diuerse minestre da grasso, e da magro,

con

con voua sbattute dentro, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci per rinfrescarli, con sugo di limoncelli ancora, si come alli loro luoghi ho detto, e saranno buoni ancora sopra a diuersi arosti, & antipasti fritti, & altre diuerse fritture.

E si potranno candire, e sciroppare detti Aranci, come li sopradetti Limoni, e Limoncelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, ma bisognerà farli stare a molle in più acque di quelli, perche la loro scorza è molto più amara, e si seruiranno come detti Limoncelli ancora. Aranci cãdit i e sciroppati come li limõcelli.

Cotogno, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

IL Melo Cotogno è freddo nel primo grado, e secco nel secondo, & è constrettiuo, e se si mangia in molta quantità muoue il corpo, e mangiato auanti altro cibo lo restringe, & assicura dell'imbriachezza, e stagna li flussi, ma il suo odorato offende la testa, & in qual si voglia modo cotto non offende, e massime in Cotognata, e cotto sotto le bragie, ouero in forno, sarà più sano, e meno stitico, e racconcia lo stomaco guasto, e lo conforta mangiato doppo il pasto, ma auanti altro cibo stitica il ventre, siche si seruirà doppo con le frutte, perche reprime li fumi, che vanno delli altri cibi alla testa, e si accommoderà in diuersi modi, come sotto si diranno buona parte.

Il Cotogno detto in Ispagna Membrillio, sarà buono tagliato in fette in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e si cuocerà arosto in forno, e sotto le bragie, e si seruirà caldo, e freddo, con zuccaro a bastanza sopra, e si potrà cuocere nel mosto cotto, & in vino ancora, e si seruirà come sopra, con zuccaro a bastanza, e sarà buono ancora in diuersi ripieni tagliato in fette come sopra da grasso, e da magro. Cotogno i diuerse pottaggierie da grasso, e da magro & in ripieni.

E si potrà sciroppare in acqua, ouero in vino bianco con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, e con garofani, in questo modo, si torrà a peso vguale zuccaro, & acqua, ouero vino bianco, con detto Cotogno netto di scorza in fette, la quantità che hauerà di detto Cotogno a peso, tanta acqua a peso si ponerà, e tanto zuccaro, il quale si farà purifica e con chiara, e gusci d'voua dentro, e si passerà per stamigna, e si potrà fare Cotognata, con la quantità sopradetta da sciroppare, ma se li darà la debita decottione, con odori di muschio, o ambra, e senza odori ancora. Cotegno sciroppato in diuersi modi, & in Cotognata

E si farà conserua di detto Cotogno, con darli la decottione, che il frutto venga disfatto, mestandolo con cucchiara di legno, e si ponerà in vasetti di vetro, o scatole, si potrà sciroppare come sopra detto Cotogno, con mezza libra di zuccaro per vna di detto, & vna d'acqua, ouero di vino, ma non sarà di tal bontà, e se ne farà gelo di detto Cotogno, con Dragante amollato in acqua di odori dentro, doppo hauere tenute le scorze di detto nell'acqua, o vino, che anderà per fare la decottione di detto gelo, Cotogno in Conserua, & in Gelo.

lo, e si ponerà la quantità sopradetta della Cotognata.

Cotogno di diuersi sapori, & in torte, e crostate, & in pasticcetti, & altri lauori di pasta, però la Cotognata, e conserua di detto.

E si potranno fare diuersi sapori di detto Cotogno sciroppato, & in mostarda con vua negra dentro, doppo che se li sarà data la debita decottione da sua posta, con senape, & altra spetiaria dolce a bastanza dentro.

E si potranno fare diuerse Torte, e Crostate, tanto dello sciroppato, quanto della Cotognata, ouero conserua, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito con zuccaro sopra, e si farà in Crostate detto Cotogno crudo, doppo tagliato in fette sottili, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, e si seruiranno come le sopradette di conserua, e la detta Cotognata, e conserua saranno buone in diuersi altri lauori di pasta, & in diuersi Pasticcetti alla Genouese ancora.

Pera diuerse, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

DElle Pera ve ne sono più sorti, si come delle mela ancora, e sono fredde nel primo grado, e secche nel secondo, e per la diuersità loro, alcune sono che hanno del terrestre, & altre dell'acquoso, e perciò sono fredde, & alcune nò, perche in vna Pera sola vi sarà variatione di qualità, e le saluatiche non sono buone per niente, perche sono di cattiuo sapore, e dure, & hanno del pontico, ma in generale la Pera domestica sarà megliore, se bene che habbia in se stitichezza mescolata con dolcezza acquosa, doue che saranno contrarie a quelli che patiscano dolori colici, e renelle, e saranno grate alli stomachi deboli, e le Pera moscatelle si mangiano auanti il pasto, in poca quantità, perche si putrefanno, e perciò vi si beuerà sopra buon vino, e gagliardo, ma le altre di qual si voglia sorte si mangieranno doppo il pasto, perche la loro grauezza aiuta alla digestione, ma non vi si beuerà acqua, perche non si digeriscano mai, e sariano pessime, senza beuerci sopra il vino, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Pera accommodate in tutti li modi del Melo cotogno e candite, & seruite crude.

Le Pera di qual si voglia sorte si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del Melo Cotogno, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno, come detto Cotogno ancora, e di più si potranno candire ma si ponerà la terza parte di più zuccaro, del sopradetto da fare Cotognata, e conserua, con la debita decottione, e le Pera crude in generale si seruiranno con le frutte doppo il pasto, conforme alle loro stagioni, si come per ordine qui si vedrà.

Pera San Giouanni.
Moscatelle, e Moscatellone.
Bugiarde, cioè zuccare mane.
Diacciuole, e sacchelle.
Brutte buone, cioè ruspide.
Buon christiane.

Fran-

Franzese.

Pera mela.

Di queste in Primauera si comincia a trouare la maggior parte, e durano quasi tutto l'Autunno.

Pera bergamotte.

Pera spine, a Lucca vi sono in tutta bontà.

Pera Fiorentine.

Pera carouelle, quali si scaldano sotto le bragie, e senza scaldare.

Pera ruggine si seruiranno come le carouelle.

Riccarde.

Pera buon christiane, ve ne sono di vernareccie ancora.

Pera bronche, e di Papa, & altre sorti di vernareccie, quali secondo li luoghi si addimandano in diuersi modi, si che qual si voglia delli sopradetti frutti si potrà tagliare in fette, e seccarli al Sole, ouero in forno, e si conserueranno in luogo asciutto, e si seruiranno in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi, doppo hauerle tenute a molle in acqua tepida a bastanza, e cotti in brodi di carne.

Pera secche î diuerse potaggierie, e ripieni, e per copritura di pelati alessi.

Mela di più sorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LE Pome Mela dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente, e le brusche sono fredde, e secche si come le Pera sopradette: questi frutti leuano diuersi nomi secondo li paesi, se bene che le Appie tengano il primo luogo, e le Appiolone il secondo, & il terzo le Rose, e Decie: sono assai ventose, e contrarie alli flemmatici, e podagrosi, & offendono la memoria, però le agre, & insipide, perche sono di cattiuo nutrimento, e generano cattiui humori, doue che si eleggeranno le Mela dolci, mature, e più temperate, e si cuoceranno sotto le bragie, e si seruiranno con zuccaro sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Mela si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno delle pera sopra dette al loro Capitolo, e si seruiranno in tutti li modi di dette Pera ancora, e se ne farà Conserua, e diuersi sapori, in particolare di Mela Appie, qual sarà di tutta perfettione, e cotte come sopra sotto le bragie, ò in forno, ouero sciroppate, saranno buone per Conualescenti ancora.

Mela accômodate î tutti li modi delle pera, e le Appie in Conserua, e sapori.

Mela granate, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVII.

DElle Mela granate ve ne sono di tre sorti circa al sapore, dolci, brusche, e di mezzo sapore, se bene che in specie siano di vna sor-

ſorte, ma però differenti di qualità, perche le dolci ſono calde, & humide temperatamente, e queſte ſaranno grate allo ſtomaco, e le bruſche ſono fredde nel ſecondo grado, e di molta ſtiticità, e quelli di mezzo ſapore ſono di mediocre temperatura, e le bruſche giouano al fegato, & eſtinguono la ſete, e per l'iſteſſo vale il loro vino, e per li Conualeſcenti le bruſche ſe li daranno auanti mangiare con zuccaro ſopra, e quelle di mezzo ſapore ancora, perche vn cucchiaro di queſti pomi granati ſgranati li farà tornare preſto l'appetito, e voglia di mangiare, e le ſcorze delle dette Pome granate ſono buone per le tarme nelli Panni lani, e ſi accommoderanno come ſotto in diuerſi modi.

Mela granate ſeruite cõ zuccaro ſopra p antipaſto, e regalo di piatti e ſopra a diuerſi aroſti, e ſe ne farà vino buono per ſalſe, e ſapori.

Le Pome granate ſgranate ſi ſeruiranno per Antipaſto con zuccaro ſopra, e ſaranno buone per regalo di diuerſe Viuande da graſſo, e da magro attorno li Piatti, e ſopra a diuerſi aroſti, con ſalſa Reale, e ſe ne potrà fare vino, in particolare delle bruſche, qual ſarà buono per fare diuerſe ſalſe, e ſapori, con la debita decottione, con zuccaro, e cannella in canna dentro, & alli ſapori ſe li darà corpo con diuerſi frutti ſciroppati dentro, con ſenape ſmorzata con aceto, e ſenza ancora.

Fichi di più ſorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVIII.

LI Fichi freſchi ſono caldi in primo grado, & humidi nel ſecondo, ma li ſecchi ſono meno humidi, perche ſono caldi, e ſecchi in primo grado, e ſono di buon nutrimento, e purgano le reni dalle renelle, e cauano la ſete; e li ſecchi perſeruano dal veleno, e giouano alla toſſe: li megliori ſaranno li bianchi, e poi li roſſi, e negri, e che ſiano di ſcorza ſottile, e ſi beuerà l'acqua ſopra, perche più preſto ſi digeriſcano, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Fichi freſchi per antipaſto e ſecchi doppo & in mineſtra & aroſtiti, e li fichi non maturi, fritti, & in mineſtra da graſſo.

Li Fichi ſi ſeruiranno ben maturi per Antipaſto, con verdura ſotto, e ſi potranno ſeccare al Sole, ouero in forno, e ſi ſeruiranno doppo paſto con altre frutte, e ſaranno buoni mangiati con Mandole, ò Noci, & in mineſtra di Panata, per quelli che hanno il Catarro, e ſi potranno aroſtire ſopra alle bragie, ò ſcaldauiuande, e ſi ſeruiranno caldi con zuccaro ſopra; & li Fichi non maturi ſi potranno perleſſare come li funghi, & infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi, con ſugo di melangole ſopra, e doppo aleſſati ſi potranno fare in mineſtra, in buon brodo di carne, con Proſutto dentro, doppo tagliati in fette, e ve ne ſaranno di più ſorti, come ſotto ſi diranno buona parte.

Fichi dori, cioè gentili.
San Pieri bianchi, e negri.
Fichi Bianconi, quali maturano per San Giouanni, & altri nel Settẽbre.
Fichi Brugiotti, quali ſono Settembrini.
Piſani bianchi.

San-

Sanguinelli.

Donicali, & altre diuerse sorti di Fichi, quali secondo li Paesi sono nominati.

Frauole, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

LE Fraghe, cioè Frauole sono fredde nel primo grado, e secche nel secondo: le domestiche, e rosse sono le megliori, e quelle che haueranno buon'odore, e quelle delli Giardini delle Ville di Lucca, e delle Montagne di Pistoia, e Colline di Firenze sono di tutta perfettione, e saranno grate al gusto, e smorzano l'acutezza del sangue, e leuano la sete, e rinfrescano il fegato, & incitano l'appetito, e prouocano l'orina, si mangieranno per antipasto, ben lauate in vino, con zuccaro a bastanza sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno buona parte.

Le Frauole si seruiranno come sopra ben lauate in vino per antipasto, con zuccaro sopra, e si potranno fare in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro, & acqua rosa sopra, in particolare sopra a quelle con sfoglio, e se ne potrà fare vino, qual sarà buono in diuerse salse, con zuccaro a bastanza dentro, però bollite a bastanza, con odore di cannella, & in sapori ancora bollito con Frauole, e zuccaro a bastanza dentro, per darli alquanto corpo, con senape, ouero altri aromati dentro. Frauole seruite crude per antipasto, & in Crostate, e se ne farà vino, qual è buono in salse, e sapori.

Moroni Gelsi, e loro qualità. Cap. L.

LI Gelsi mori quando che saranno maturi sono caldi temperatamente, & humidi nel secondo grado, e li acerbi sono freddi, e secchi, e li megliori sono li negri, se bene che tutti leniscano l'asprezza della gola, e leuano la sete; si mangieranno a digiuno ben lauati in vino, o acqua fresca, perche si digeriscano meglio, & estinguono il caldo grande, ma mangiati sopra altro cibo lo corrompono, e nuoceno alla testa, & allo stomaco: questi frutti saranno di poco nutrimento, e si seruiranno per antipasto ben lauati come sopra, con verdura sotto, ouero con zuccaro sopra, senza verdura sotto, & le foglie del Gelso bollite da per loro, leuano le macchie dell'oglio, lauate con sapone, e le dette foglie, e di vite, e di fichi rossi, vguale quantità cotte in acqua piouana faranno venire negri li capelli, benche io non l'habbia prouata. Gelsi Mori seruiti per antipasto cō zuccaro sopra.

Persiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. LI.

LE Persiche sono frigide, & humide nel secondo grado, e le mandole de noccioli loro sono calde, e secche, e le megliori saranno le Lucchese,

chese, & apertore, e ben mature, e poi le Duraci, e Cotogne, e le noci Persiche, & altre diuerse, quali sono buone mangiate auanti al pasto, con vino sopra, e senza ancora, saranno buone allo stomaco, e lubricano il corpo, le apertore in particolare, e si seruiranno con le frutte tagliate in fette come sopra, con vino, & intiere con verdura sotto, ma non si monderanno dalla scorza, perche non si corromperanno così facilmente mangiate con la scorza, & non offenderanno il sangue nelle vene, e vi si beuerà buon vino sopra, e le Persiche secche, e candite si seruiranno doppo pasto per sigillare lo stomaco, come le rotellette, che si fanno dalle Monache a Ferrara, e le dette Persiche cotte sotto le bragie in foglie, o carta bagnata seruite con zuccaro sopra sono buone per conualescenti ancora.

Persicata ī rotellette fatta a Ferrara da Monache.

E le mandole di noccioli di dette, mangiate leuano li nocumenti di dette Persiche, e dell'imbriachezza, e giouano alli dolori del corpo, & ammazzano li vermi, e dissoluono la ventosità, e nettano lo stomaco, se ne torranno sei, o sette, & il più dieci la mattina a digiuno, & a quelli che hanno lo stomaco caldo basteranno trè, o quattro, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Nocciole di Persiche, e lor virtù.

Le Persiche si potranno seruire intiere con verdura sotto, e tagliate in fette con vino sopra, con le frutte, e per antipasto ancora, e saranno buone in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro tagliate in fette, & in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Persiche seruite cō le frutte intiere, e tagliate, & ī diuerse pottaggierie, e Crostate.

E si potranno cuocere sotto le bragie con carta bagnata attorno, e si seruiranno con zuccaro sopra, si come sopra ho detto.

Persiche cotte nelle Bragie.

Et anco si potranno sciroppare, e candire, cioè farne Persicata con la debita decottione in zuccaro purificato, e si ponerà il terzo di più, come nel candire diuersi altri frutti, e se ne farà conserua, si come del Cotogno, e si seruirà nell'istessi modi, si come al suo Capitolo ho detto.

Persiche sciroppare, & in Conserua.

E si potranno seccare dette Persiche al Sole, ouero in forno, tagliate in fette, o partite per metà, e si potranno seruire in tutti li sopradetti modi, doppo hauerle fatte stare a molle a bastanza, e bollire in vino bianco cō zuccaro dentro, e se ne faranno Crostate ancora, e saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi, seruite con zuccaro, e cannella sopra, & anco cotte in brodo di carne, con ceruellato fino dentro, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra.

Persiche secche seruite come le fresche doppo cotte, e per copritura di pelati, e pesci alessi.

Prugne, cioè Susine, e loro qualità, e Cucina. Cap. LII.

DElle Prugne se ne trouano più sorti, se bene che siano di due solamente, cioè negre, e bianche, e quando che saranno mature sono fredde, & humide, e le brusche, & acerbe sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo, e le meglio-

gliori sono le Armene, cioè Damascene, e Perniconi, e poi le Verdacchie, e Massimiane, e Fiorentine, e segueno poi le Marsiliane, e Catelane, & altre diuerse sorti, quali lascio a parte di nominare, & leuano la sete, e purgano la colera, & rinfrescano il corpo, e l'augumentano, ma debilitano alquanto lo stomaco, e perciò saranno contrarie a quelli che l'haueranno debole, e frigido, & alli flemmatici, e decrepiti, & a quelli che pateno dolori colici, ma mangiate auanti altro cibo con zuccaro sopra, si rimedia a tutti li loro mancamenti, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Prugne, cioè susine si seruiranno monde di scorza con zuccaro sopra per antipasto, & acqua rosa, e senza mondarle, con verdura sotto, seruite con altre frutte doppo pasto, e si lasceranno in tauola per fino alle confettioni, e si seruiranno tanto le verdi, quanto le secche in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e saranno buone in diuersi sapori, e sciroppate in zuccaro, o mele purificato.

Prugne seruite per antipasto, e con le frutte, & ĩ diuerse pottaggierie, e ripieni, & in diuersi sapori, e sciroppate.

E se ne farà gelo, con la debita decottione, e conserua, si co[illegible] delle Persiche sopradette, e si potranno seccare dette Prugne, [illegible] quelle di Marsilia, quali si seruiranno crude, e cotte in vino con zuccaro sopra, calde, e fredde a beneplacito, per antipasto, e con le frutte ancora, e se ne potranno fare Crostate doppo cotte in vino come sopra, si come delle Prugne fresche ancora, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, cioè di quelle più brusche, e si seruiranno calde, o fredde, con zuccaro sopra.

Prugne in gelo, & in conserua, e crostate, tãto le fresche, come le secche.

Albicocole, cioè Armeniache, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIII.

LE Albicocole sono frigide, & humide nel secondo grado, questi frutti si addimandano Armeniache, perche furno portate in Italia di Armenia, e le megliori saranno le più grosse, e mature: sono grate allo stomaco, e leuano la sete, risuegliano l'appetito, e fanno orinare, ma si deuono mangiare per antipasto, perche doppo altro cibo sono più corruttibili, e debilitano lo stomaco, e mangiandole si beuerà sopra buon vino, benche sarà meglio andare reseruato a mangiarle crude senza formaggio, ouero salame, perche sono molto più corruttibili delle Persiche, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Albicocole si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno delle Persiche, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Persiche ancora, ma intiere, e non tagliate in vino come quelle, e saranno buone in Crostate, tanto le mature, quanto quelle tenere non mature, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Armeniache in tutti li modi, e viuande che delle Persiche si faranno e le tenere nõ mature ĩ crostate.

E si faranno in minestra in brodi di carne, e si alligheranno in voua, e saranno buone in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, doppo che si saranno perlessate in acqua a parte, & in diuersi ripieni di arosti, e si ser-

Armeniache tenere in minestra, & ĩ diuersi ripieni, e potaggierie

ſeruiranno crude con le frutte per donne grauide, o altri ſuogliati, però le tenere acerbe.

Lazzaruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIV.

LE Lazzaruole ſono fredde nel ſecondo grado, e ſecche nel primo, ſono grate allo ſtomaco, e leuano la ſete, e riſuegliano l'appetito; le megliori ſaranno le groſſe, e più mature, ve ne ſono di due ſorti, di bianche, e roſſe, ma ſono di vna medeſima ſpecie, e di poco nutrimento, per la preſta loro corruttione, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Lazzaruole ſeruite con le frutte, e ſciroppate, & in ſapori, e croſtate, & in Conſerua.

Le Azzaruole ſi potranno ſeruire con le frutte con verdura ſotto, e ſaranno buone ſciroppate in zuccaro purificato, ouero in mele, e ſe ne farà ſapore molto delicato, e ſaranno buone in Croſtate ancora doppo ſcirop[illegible] e leuati li noccioli che hanno dentro, & in conſerua ſi come del[illegible]le.

Viſciole, e Ceragie Amaraſche, e loro qualità, e Cucina. Cap. LV.

LE Viſciole ſono frigide nel primo grado, & humide nel ſecondo, e le Amarene ſono più frigide, le megliori ſaranno le viſciole dal gambo corto, giouano allo ſtomaco, & eſtinguono la ſete, incidono le flemme mangiate auanti altro cibo, & incitano l'appetito, e più valoroſamente lo faranno le Amarene, benche ſiano più aſtringenti; il ſapore che ſi fa di dette Viſciole, tanto delle freſche, quanto delle ſecche, è rinfreſcatiuo, e dà appetito, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Viſciole, & Amarene ſeruite per antipaſto, e con le frutte, & in diuerſe pottaggierie, e ripieni, & in ſuppe.

Le Viſciole, & Amarene ſi ſeruiranno per antipaſto, e con le frutte ancora, con verdura ſotto, e ſaranno buone in diuerſe Pottaggierie, e ripieni da graſſo, e da magro, e le ſecche ancora, e ſi potranno cuocere in vino, e ſi ſeruiranno con zuccaro ſopra, con fette di pane bruſtellite ſotto.

Viſciole ſciroppate, & in ſapori.

E ſi potranno ſciroppare in zuccaro, o mele purificato, e ſe ne farà ſapore, con poluere di moſtacciuoli fini dentro, ouero con mollica di pane per darli corpo, con ſenape ſmorzata con aceto forte.

Viſciole in Cōſerua, & in Croſtate.

E ſe ne farà conſerua, con più cottura delle ſciroppate, e ſi conſerueranno in barattoli di vetro, e ſaranno buone in Croſtate, con zuccaro, e cannella a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno calde, o fredde con zuccaro ſopra, & in diuerſi altri lauori di paſte ripiene.

Ceragie di più ſorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVI.

LE Ceragie quelle che ſono dolci, ſono frigide in primo grado, & humide nel ſecondo, ma le bruſche ſaranno più frigide, e le megliori ſaran-

ſaranno le Corniuole, e Duraci, e le Moſcatelle, ſmorzano la ſete, e muouono il corpo, e preſto ſi digeriſcano, e maſſime le acquaruole, e ſarà bene di mangiarne poche, e con coſe ſalate, come Caſcio, ouero ſalami, e ſi ſeruiranno con le frutte, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Ceragie diuerſe ſeruite, & accommodate in tutti li modi delle Viſciole.

Le Ceragie di più ſorti, come Marchiane, Graffione, Palombine, Moſcatelle, & Acquaruole, & altre diuerſe, come ſaranno alquanto bruſche, ſi ſeruiranno in tutti li modi, che ſi faranno le Viſciole, & Amarene, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, benche non ſaranno della bontà di quelle, e le mature ſi ſeruiranno con le frutte, con verdura ſotto, ſi come le ſopradette Viſciole.

Neſpole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVII.

LE Neſpole ſono frigide nel ſecondo grado, e ſecche nel primo, ſi come le Lazzaruole ancora; le megliori ſono le groſſe, e che habbiano gli oſſi piccoli; ſono grate al guſto, e confortano lo ſtomaco, fermano il vomito, e ſtagnano il fluſſo, ma ſono di dura digeſtione, e di poco nutrimento, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Neſpole ſi accõmoderãno in tutti li modi delle Lazzaruole, e ſi ſeruirãno come quelle.

La Neſpole, quali ſi maturano nella paglia ſi potranno accommodare, in tutti li modi, che ſi faranno delle Lazzaruole, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelle, e ſe ne potrà fare Conſerua ſi come di dette Lazzaruole ancora, doppo paſſate per ſetaccio, e leuati via li noccioli, con la debita decottione, qual ſarà buona in Croſtate ancora.

Sorbe, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVIII.

LE Sorbe ſono frigide nel primo grado, e ſecche nel terzo, le meglio ſaranno le mature, e le più groſſe, ſono aſtrettiue come le Neſpole, ma più debole, mangiate a digiuno ſtagnano li fluſſi, e doppo il paſto ſanano il ſouerchio vomito, ſi mangieranno più per medicamento, che per cibo, perche generano groſſi humori, & in poca quantità, poiche le molte tardano aſſai la digeſtione, & aggrauano lo ſtomaco, ſi matureranno attaccate in mazzi, ouero nella paglia, e ſi accommoderanno come ſotto.

Sorbe mature ſeruite con le frutte, e ſecche in diuerſe pottaggierie.

Le Sorbe mature ſi ſeruiranno con le frutte, con verdura ſotto, e ſi potranno ſeccare le mature, & le acerbe al Sole, ouero in forno, e ſaranno buone in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro con altri frutti dentro.

Giuggiole, e loro qualità. Cap. LIX.

Giuggiole ſi ſeruirãno cõ le frutte.

LE Giuggiole mature ſono temperate nel caldo, & alquanto humide, e le megliori ſaranno le groſſe, e roſſe, e ben mature, fermano il vomito, e ſono buone contro la toſſe, e giouano al petto, & alle reni, ma ſono dure alla digeſtione, e contrarie allo ſtomaco, ſi ſeruiranno

no con le frutte, e ben mature, con verdura sotto, benche questi frutti saranno megliori per medicina più che per cibo.

Corgnole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LX.

LE Corgnole sono delle qualità delle Nespole, sono astrettiue, e disseccatiue; saranno buone per tutti li flussi del corpo, perche sono astrettiue al pari delle Nespole, e delli Pruni saluatici: questi frutti saranno buoni per conualescenti, candite, ouero sciroppate, ma le crude sono dure alla digestione, e perciò se ne mangierà in poca quantità, e si accommoderanno in diuersi modi.

Corgnole sciroppate, & in Conserua, e sapori come le Visciole, e crude seruite cō le frutte.

Le Corgnole si potranno sciroppare in zuccaro, ouero in mele purificato, e se ne farà Conserua, si come delle Visciole, e sapore si come di quelle con la debita decottione, si come al Capitolo di dette Visciole ho detto, ma si mangieranno doppo altri cibi, e volendole seruire con le frutte per donne grauide, o altre persone suogliate, che siano ben mature, e ben lauate, seruite con zuccaro assai sopra.

Ceragie Marine, cioè Arbatrelle, e loro qualità. Cap. LXI.

LE Ceragie Marine sono calde in primo grado, & humide nel secondo; le megliori saranno le grosse, rosse, e ben mature, di loro natura sono acerbe, & astringenti; sono buone per il flusso del corpo, ma offendono lo stomaco, e fanno dolere la testa, e però se ne deue mangiare in poca quantità, e da donne grauide, & altre persone suogliate, e si seruiranno con le frutte, con verdura sotto, ma saranno megliori per li pastori per il molto essercitio che fanno, & anco dalli vccelli, se ne potrà mangiare senza alcun nocumento, più che da altre persone.

Ceragie marine seruite cō le frutte.

Vliue, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXII.

LE Vliue mature sono calde, e temperate trà il secco, e l'humido, e le acerbe sono frigide, e più constrettiue, perche corroborano, e fermano il ventre, e le Vliue dolci in salamora sono calde in secondo grado, e corroboratiue, & astrettiue ancora, e le negre sono megliori per il ventre, che per lo stomaco, e le verdi sono megliori per lo stomaco, che per il ventre; e perciò le negre si deuono mangiare auanti il pasto, e le verdi doppo, & le megliori saranno di Spagna, e di Romagna, & altri luoghi d'Italia; benche Virgilio ne fa trè sorti d'Vliue, & anco il Mattiuolo, cioè quelle dell'Vliuo piccolo, quali si condiscano per mangiarle, e le seconde sono le piccole che vengano dalli Vliui grandi dette, Oleastre, e le negre sono di Vliui che nascono spontaneamente, e in Africa se ne ritrouano,

uano, che senza condirle si mangiano, & anco in Portugallo in vn luogo domandato da Plinio, Emerita.

E le Vliue acconcie in salamora con aceto, incidono le flemme sù lo stomaco, & eccitano l'appetito, e lauandosi con detta salamora la bocca, si nettano le gengiue, e si fermano li denti smossi, conferiranno a tutte l'età, e complessioni, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Vliue senz'osso saranno buone in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, & in diuerse insalate cotte, e crude, e si potranno seruire per antipasto, e con le frutte ancora per fino alle confettioni, e saranno buone senz'ossi in particolare sopra a diuersi arosti, con diuerse salse sopra, si come alli lor luoghi ho detto. Vliue I diuerse pottaggierie, e ripieni, & in insalate cotte, e crude e sopra a diuersi arosti,

Pistacchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIII.

LI Pistacchi sono caldi, e secchi nel secondo grado, e quanto saranno più grossi, e freschi, tanto saranno megliori, risueghano gli appetiti venerei, mangiati, e leuano l'oppilatione del fegato, e mandano fuori le humidità del petto, e purgano le reni, e vessica, e sono di mediocre nutrimento, e si accommoderanno come sotto.

Li Pistacchi saranno buoni in diuerse alligature di mineſtre, cō zuccaro a bastanza dentro, doppo netti, e pesti soli, e con latte di mandole, o di pignuoli, & in sapori ancora, con mollica di pane imbeuerata in agresta, con zuccaro a bastanza dentro, e si potranno seruire crudi con le frutte, è coperti di zuccaro, seruiti con le confettioni, & in Pistacchiati ancora, e si seruiranno per antipasto, e con le altre confettioni a beneplacito. Pistacchi I diuerse mineſt. e sapori, & in Confetti, e Pistacchiati, e seruiti crudi con le frutte.

Dattali, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

IL Dattalo è frutto che fà la palma, & ha molta calidità in se, e quando che è fatto dolce, e maturo, è caldo nel secondo grado, & humido nel primo: li Dattali ingrassano, e sono buoni per il fegato, e per la tosse, e lubricano il corpo, ma sono contrarij a qual si voglia complessione mangiati senza cuocerli, ouero che siano canditi con zuccaro, perche riempiono il corpo di cattiui humori, e generano cattiuo sangue, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Dattali si potranno seruire in diuerse viuande, in cambio di scorza di Cedro candita, se bene che non saranno dell'istessa bontà, come in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro in pezzetti, & in diuersi Pasticci di Piccadiglio, con altri regali dentro. Dattali in diuerse pottaggierie, & in diuersi pasticci e crostate, e seruiti crudi con le frutte.

E saranno buoni canditi con zuccaro, e sciroppati in diuerse Crostate con agresta in grani, & altre compositioni dentro, e così li crudi ancora, e si potranno seruire con le frutte, ma ben maturi, se bene che non saranno buoni per la sanità.

Pi-

Pignuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXV.

LI Pignuoli ſono caldi nel principio del ſecondo grado, & humidi nel primo: li megliori ſaranno li più freſchi, e domeſtici, e mangiati freſchi, ouero cotti nel Mele, ò Zuccaro prouocano l'orina, e conferiranno molto alli Tiſici, ma ſono alquanto duri alla digeſtione, ma di buon nutrimento, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Pignuoli ī diuerſe pottaggierie da graſſo, e da magro, & in paſticci, e mineſtre, e crudi, ſeruiti con le frutte, & confetti, con le confettioni.

Li pignuoli doppo hauerli tenuti a molle a baſtanza in acqua tepida, e rinuenuti bene in acqua freſca ſaranno buoni in diuerſe pottaggierie da graſſo, e da magro, & in diuerſi Paſticci, in particolare in quelli di Piccadiglio, tanto da graſſo, quanto da magro, ſi come alli loro luoghi ho detto, & in diuerſe Mineſtre intieri, e peſti, e fattone latte, qual ſarà buono per alligare diuerſe pottaggierie, e Mineſtre, con roſſi d'voua sbattuti dentro, e ſenza ancora, ſi come ſopra ho detto, e ſe ne farà ſapore ancora, e doppo ſtati a molle in più acque, ſi potranno ſeruire con altre frutte, con zuccaro, & acqua roſa ſopra, e ſi potranno coprire di zuccaro, e farli confetti, & in Pignoccati, quali ſi ſeruiranno con le Confettioni, e per Antipaſto a beneplacito.

Mandole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVI.

LE Mandole dolci ſono calde, & humide nel primo grado, e le amare ſono quelle, che li Alberi loro ſi laſciano inculti, che eſſendo dolci diuengano amare, quali ſono ſecchi nel ſecondo grado, e ſono più aſtrettiue, & aperitiue, e più valoroſamente purgano, & aſſottigliano li humori groſsi, e viſcoſi, e mangiate al numero di quattro, ò ſei impediſcano l'imbriachezza, ſi come le Mandole di nocciuoli di Perſiche, come al ſuo luogo ho detto; e le Mandole Ambrogine ſono le megliori, e di buon nutrimento, e le ſecche ſi mangieranno ſenza ſcorza doppo tenute a molle in acqua bollita, e rinuenute in acqua freſca, ſi ſeruiranno con zuccaro ſopra, e coſi le freſche ancora, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Mandole in tutti li modi che ſi ſeruirãnoli pignuoli, & il latte nel biãco mãgiare, & in mineſtre diuerſe, e ricotte.

Le Mandole ſi ſeruiranno in tutti li modi ſopradetti che ſi faranno li pignuoli, ma il latte di dette Mandole, qual ſarà buono per il bianco mangiare che ſi fa da magro, con polpa di Peſci, farina di Riſo, Zuccaro, & Acqua roſa dentro a baſtanza, e ſe ne faranno Ricotte ancora, & voua da magro, con meno cottura del bianco mangiare, pur fatte in brodo, doue ſia cotto, e quaſi disfatto alcun Peſce atto per ſimile viuanda, e ſi potranno tenere alquanto in luogo freſco, e ſi ſeruiranno con zuccaro, & acqua roſa ſopra per antipaſto.

Mandole in Torrone, e cõfette, e ſerui-

E ſaranno buone dette Mandole nel Torrone, e Mandolate che ſi fanno con Mele di Spagna dentro, e ſi faranno Confette, e ſi ſeruiranno

no con altre Confettioni, e le Mandole ſecche ſi potranno ſeruire per antipaſto, e con le frutte, ſenza mondare, con zibibo, e monde doppo eſſere ſtate a molle in acqua bollente, & rinuenute in acqua freſca, e ſi ſeruiranno con zuccaro ſopra, e così le mandole freſche ancora.

te freſche, e ſecche con le frutte.

E le Mandoline tenere, quali vengano in Primauera ſi potranno fare in mineſtra da graſſo, & alligarle in voua, e da magro, & alligarle con latte di mandole, o di pignuoli, e ſaranno di buon nutrimento, perche diſoppilano, e ſon buone alla viſta, e rifrigerano il calore dello ſtomaco mangiate così crude doppo monde dalla ſcorza con zuccaro ſopra, e ſi potranno ſeruire con le frutte, e ſenza mondarle ancora, con verdura ſotto, in particolare per donne grauide, e ſaranno buone le più tenere monde, e tagliate minute in Croſtate con zuccaro, e cannella dentro, e ſi ſeruiranno calde, e fredde con zuccaro ſopra, & in diuerſi ripieni di quadrupedi, e volatili, aroſtiti, ouero ſotteſtati, & in diuerſe Pottaggierie doppo monde come ſopra, ſenza tagliarle.

Mandole ī diuerſe mineſt. e ſeruite crude con le frutte, & ī croſtate, e ripieni, & in diuerſe pottaggierie.

Nocelle, cioè Auellane, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVII.

LE Nocelle dette in Iſpagna Auellanas freſche ſono temperate nelle prime qualità, e le ſecche ſono calde, e ſecche quaſi nel principio del ſecondo grado, le megliori ſaranno le domeſtiche, e ſaranno di più nutrimento delle Noci, e mangiate a digiuno trè, ò quattro, ſono buone al dolore delle reni, & liberano dalla renella affatto; ſono alquanto dure da digerire, e generano colera, e fanno dolere la teſta mangiate in molta quantità, ma confette, e ſeruite con zuccaro ſopra ſaranno meno nociue, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Le Nocelle ſi potranno ſeruire, cioè le freſche monde, con zuccaro ſopra, e ſenza zuccaro, con le frutte doppo ſtiacciate nelle ſue ſcorze, e ſaranno buone freſche, e ſecche in diuerſi ſapori, e ſoppeſte ſolamente in diuerſi ripieni di Peſci, e ſi faranno cōfette, e ſi ſeruiranno con le confettioni.

Nocelle freſche, e ſecche in ſapori, e ripieni di Peſci & Confette.

Noci, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVIII.

LE Noci freſche ſono calde nel primo grado, e le Noci ſecche ſono calde nel terzo grado, e quando ſono più vecchie, ſono più ſecche ancora; le megliori ſaranno quelle con ſcorza tenera, e le più freſche, mangiate ſciolgano li denti alligati, e doppo gli Peſci incidono la loro viſcoſità, e perciò, poſt Piſces Nuces, poſt Carnes Caſeus adſit, e mangiate in molta quantità ſono contrarie alla gola, e lingua, & al palato, e delle noci freſche con la ſcorza tenera, ſe ne potrà fare Conſerua, doppo hauerle tenute a molle in più acque, e bollite a baſtanza, e poi ben ſcolate, e fatte cuocere in zuccaro, ouero mele purificato con la debita de-

Noci freſche, e tenere in Cōſerua.

 cot-

cottione, e le fresche doppo nette dalla scorza, e pellicole si seruiranno con vino, perche saranno meno nociue, e si accommoderanno in diuersi modi.

Noci in diuersi sapori, e ripieni di Pesci & in lauori di pasta.

Le Noci tanto fresche, quanto secche saranno buone in diuersi sapori, in particolare nell'agliata, & in diuersi ripieni di Pesci doppo soppeste, e nette dalla scorza, sono buone in diuersi lauori di pasta, come nelle pizze, che fanno a Castiglioni del Lago di Perugia, e le noci fresche monde dalla scorza si seruiranno con vino sopra con le frutte, e così le secche ancora con fichi secchi.

Noci d'India, e loro qualità e virtù.

E delle Noci fresche con la scorza tenera se ne farà Conserua come sopra ho detto, e le Noci d'India sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, e le megliori saranno le fresche, e quelle di Portugallo tengano il primo luogo, e quelli che beueranno il vino, o altra beuanda nelle loro scorze sentiranno giouamento a molte infermità, e così quelli che mangieranno il loro liquore, che hanno dentro, se bene che questi frutti sono più atti per medicina, che per cibo, e perciò non ne ho voluto fare Capitolo a parte, si come delli altri frutti ho fatto.

Castagne, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X I X.

LE Castagne tanto domestiche, quanto saluatiche sono calde nel primo grado, e secche nel secondo, sono constrettiue, e disseccatiue, e le megliori saranno li Maroni, e le più grosse, per la ventosità loro prouocano il coito, e sono di grande, e buon nutrimento, e mangiate crude sono ventose, & offendono la testa, e sono dure da digerire, ma cotte sotto le bragie, o arosto nella padella offendono meno, e fermano il vomito, e si mangieranno con sale, e pepe sopra, ouero con zuccaro assai, & Attartuffolate come li tartuffoli.

Ghiande di Spagna seruite come le Castagne, dette, Vellotas.

Et le Ghiande, in particolare quelle che fanno in diuersi luoghi della Spagna, sono dell'istesso gusto, e sapore delle dette Castagne, e così dell'istesse qualità ancora, e le chiamano, Vellotas, e le Ghiande saluatiche, sono disseccatiue, & astringono, e riscaldano alquanto, e si mangiano quelle che si trouano nelli gozzi delli Palombi saluatici cotti arosto, da quelli a' quali gusteranno, e delle Castagne si come delle Ghiande ancora, se ne potrà far pane della loro farina, e si accommoderanno in diuersi modi.

Castagne seruite cō le frutte, arosto, & alesse.

Le Castagne si potranno seruire arosto, & alesse con le frutte, e se ne faranno Ansari, e cucchiaruoli doppo che saranno seccate, e cotte con la scorza alesse, e si seruiranno con le frutte, per confetti di montagna, e quelle arosto, sotto le bragie, ouero nella padella ancora con sale, e pepe assai sopra, ouero con zuccaro, & acqua rosa, e sale.

Castagne secche in diuerse minestre, e ripieni, & in Pane, & altre viuande.

E le Castagne secche saranno buone in diuerse minestre di legumi, e nella oglia alla Spagnuola, e doppo cotte in vino, si seruiranno con zuccaro a bastanza sopra, e non saranno ingrate al gusto, e saranno buone in

diuersi ripieni di quadrupedi, e volatili, arosto, doppo cotte come sopra in vino, ouero in acqua, & anco rinuenute in detta acqua, cioè state a molle a bastanza, e se ne farà farina, qual sarà buona da far pane, & altre diuerse viuande.

E le Castagne fresche doppo monde dalla scorza, e pecchia, si potranno attartuffolare, con oglio, sale, e pepe dentro, e si seruiranno con le frutte, & in tutti li sopradetti modi si potranno accommodare le Ghiande, però quelle di Spagna, perche sono dell'istesse qualità, e gusto delle dette Castagne.

Castagne fresche attartuffolate, e le Ghiāde seruite in tutti li modi delle castagne.

Meloni, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXX.

LI Meloni, cioè Poponi sono frigidi, & humidi nel secondo grado, e li megliori saranno quelli di grato gusto, e buon'odore, rinfrescano, e nettano il corpo, e prouocano l'orina, eccitano l'appetito, e cauano la sete, e quelli che ne mangiano assai, si assicurano dalla pietra, e renella, e perciò Albino Imperatore mangiò in vna sera cento Persiche di campagna, e dieci Meloni di Ostia, perche in quel tempo erano li megliori, se bene che sono ventosi, e contrarij a quelli che patono dolori colici, per la loro frigidità, perche facilmente si corrompono, doue che si mangieranno con cose salate, come diuersi salami, ouero con formaggio, e si beuerà buono vino, ma non molto grande, e li loro semi sono frigidi, e saranno buoni per quelli che haueranno caldo eccessiuo nelli rognoni, e non si teneranno detti Meloni in stanze doue sia pane fresco, perche lo contamina, e fa guastare, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Melone si seruirà per antipasto, e si lascerà per fino che si leueranno le altre frutte di tauola, con prosutto, o altri salami, ouero con buon formaggio, e si potrà seruire intiero, o tagliato in fette a beneplacito.

Melone seruito per antipasto per fino a tutte le frutte

E sarà buono in diuerse minestre da grasso, e da magro tagliato in fette a datetti, e si potrà passare per setaccio, e si alligheranno con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e senza passarle con herbette buone battute minute, & agresta in grani dentro, e si potranno alligare come sopra.

Melone in diuerse minest. da grasso, e da magro.

E sarà buono ancora in Torte doppo cotto in buon brodo, e battuto minuto con voua, e formaggio grattato, con zuccaro, e spetie dolce a bastanza dentro, condite con destrutto, ouero butiro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Melone in diuerse Torte.

E si potrà tagliare detto Melone in fette sottili, e seccarle al Sole, ouero in forno, quali saranno buone per l'inuerno doppo hauerle tenute a molle a bastanza in acqua tepida, e rinuenute come le fresche, si potranno infarinare, e friggere in oglio, ouero destrutto, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e saranno buone ancora per copritura di pelati alessi doppo rinuenute come sopra, e cotte in buon

Melone fritto & in diuerse copriture di alessi, & candito.

brodo grasso, con prosutto, o altri salami dentro, si come le stringhette di Cocuzza di Genoua, & il Melone non maturo si potrà candire, con la debita decottione.

Cocomero, e sue qualità. Cap. LXXI.

IL Cocomero d'acqua è frigido, & humido nel secondo grado, e li megliori saranno li rossi, maturi, e grossi, e la midolla sarà buona per gli assetati, e giouarà all'aridità della lingua, e li loro semi sono caldi, e secchi, e saranno buoni per le reni, e vessica doppo mõdi, e mangiati, e ristorano quelli che patiscono suenimenti per il souerchio calore, non si mangieranno detti Cocomeri se non doppo altro cibo, perche saranno meno nociui, e più facili a digerirsi, e saranno contrarij alli vecchi, & alle frigide, & humide complessioni, & a quelli che patono dolori colici, e si seruiranno con le frutte, & il doppo pranso per rinfrescare.

Cocomero seruito con le frutte, & il doppo pranso.

Cocuzze, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXII.

LE Cocuzze sono frigide, & humide nel secondo grado, e le megliori saranno le longhe, giouano alli colerici, e rinfrescano il fegato, e smorzano la sete, e muouano il corpo, e saranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che patono dolori colici, e premiti, per la ventosità loro, e nuoceno all'intestini, saranno megliori, e molto più sane mangiate fritte, che alesse, perche saranno assai meno humide, & acquose, e le alesse si seruiranno con aromati, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, alligate con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto se ne diranno buona parte.

Cocuzze in tutte le viuande che si farà no delli Meloni, & candite, e fritte, & in stringhette di Genoua seruite per copritura di alessi diuersi.

Le Cocuzze si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Melone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, e si potranno candire, si come vsano a Genoua, e si potranno infarinare, e friggere doppo tagliate in fette sottili, e salprese, & striccate dalla loro acquosità, e si seruiranno calde con sugo di melangole, o agresta sopra, ouero con agliata, o sapore di mandole, stemperato con agresta, & in tutti li sopradetti modi si potranno accommodare le stringhette di Cocuzza di Genoua, doppo che saranno state a molle a bastanza in acqua tepida, quali saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi doppo cotte in buon brodo, con ceruellato, o altri salami, con tocchetti di formaggio, e fonghi di Genoua dissalati dentro, seruite con formaggio grattato, e spetie sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

Cocuzzette lõghe ripiene per copritura di pelati alessi, & in minestra.

E le Cocuzzette longhe tenere si potranno fare ripiene con Piccadiglio di carne, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con voua, & herbette buone battute minute dentro, con spetie a bastanza, ouero con prouaturine fresche peste con herbette buone, con voua, e formaggio di Parma

grat-

grattato dentro, con spetie, e zuccaro a bastanza, e si seruiranno con formaggio grattato, e cannella sopra, per copritura, & in minestra ancora.

E le Cocuzzette tenere saranno buone in insalata cotta, doppo inuolte in carta bagnata, e cotte sotto le bragie, con passerina, e Cappari di Genoua dentro, e così le cime delle Piante di dette Cocuzze cotte alesse, e quelle di Meloni ancora. Cocuzzette tenerine in insalata cotte, e le cime di dette ancora.

Cedriuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXIII.

IL Cedriuolo è frigido, & humido nel terzo grado, li megliori sono li longhi, e più teneri, rinfresca tagliato in fette infuse nell'acqua fresca, e messe su la lingua leua la sete, e non la lascia rasciugare, in particolare alli conualescenti, e fatto in minestra con zuccaro dentro leua la sete valorosamente, ma mangiato crudo è pessimo cibo, perche genera humori viscosi, e crudi, e si conuerte in flemma per la sua dura digestione; si vserà in poca quantità, e da stomachi gagliardi in insalata con Dragoncello, e Basilico, con cipollle dentro, e si accommoderà in diuersi modi.

Lì Cedriuoli si potranno riempire nell'istessi modi delle Cocuzzette longhe tenere, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno per copriture di diuersi pelati alessi, & in minestra, si come dette Cocuzzette, e si faranno in minestra senza riempirli ancora in buoni brodi di carne, con prosutto dentro, e si allligheranno con voua, ouero da magro con latte di mandole, o di pignuoli. Cedriuoli ripieni per copritura dialessi come le Cocuzzette, & in minestra.

E si potranno fare in insalata cotta, e crudi come sopra ho detto, e li Cedriuoletti teneri saranno buoni nell'aceto, per donne grauide, & altre persone ancora. Cedriuoli in insalata cotta e crudi, e li teneri nell'aceto.

Marignani, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXIV.

LI Marignani sono frigidi nel fine del secondo grado, & humidi nel terzo, sono dell'istesse qualità delli Cedriuoli, ma di più cattiuo cibo, perche non deuono essere vsati se non da gente bassa, o da Hebrei, se bene che cotti con aromati dentro perdono gran parte della loro malignità, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Marignani si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, con cipollette soffritte, con herbette buone battute minute dentro, doppo che si saranno perlessati, e tagliati minuti, e si potranno riempire come le Cocuzzette tenere, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto. Marignani in minestra, e ripieni i diuersi modi, e sotterstati, & fritti.

E si potranno riempire in altro modo ancora doppo perlessati, e cauati l'interiori, e battuti minuti, con herbette buone, e spigoletti d'agli, con noci, e mandole attorrate, soppeste, e pane grattato dentro, con spetie a bastanza, e si potranno sottestare, con oglio, ouero butiro, con agresta in grani dentro, e si potranno alligare con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi con spetie dolce sopra.

E si potranno tagliare in fette doppo perlessati, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con agliata in tondi, ouero con sugo di melangole, o agresta sopra.

Vua spina, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXV.

Vua spina in tutte le viuande dell'Agresta, però l'acerba, e la matura seruita con le frutte.

L'Vua spina matura, è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba è frigida in primo grado, e secca nel secondo, e ritiene delle qualità dell'Vua, e dell'agresta, e si potra accommodare, e seruire in tutte le viuande, che si faranno dell'agresta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e quando detta Vua sarà matura si potrà seruire con le frutte, con verdura sotto.

Vua, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXVI.

L'Vua matura è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba è frigida, e secca, e la meglhore sarà la bianca, e di Vigne nelle Coline; si deue mangiare senza li vinacciuoli, e la scorza, perche sarà più sana, e meno ventosa; sarà di buon nutrimento, & ingrassa, e rinfresca il fegato infiammato, prouoca l'orina, e gioua al petto, benche sia ventosa, e perciò mangiata in quantità fa gonfiare la milza, & apporta sete, e genera dolori colici, ma quella che si ripone l'Inuerno, e si conserua attaccata, è meno ventosa, e si accommoderà come sotto.

Vua seruita per antipasto, e con le frutte, & con vna coperta di zuccaro ancora seruita come sopra.

L'Vua Matura si seruirà per Antipasto per fino alla leuata delli frutti di Tauola, e si potrà seruire con le frutte ancora à beneplacito, e se li potrà dare vna coperta di zuccaro, in particolare all'Vua Moscatella nel zuccaro purificato, ma se ne ponerà il terzo di più dell'acqua, acciò che possi pigliare più corpo, con Dragante stato a molle a bastanza dentro, e come hauerà bollito alquanto, si lascierà raffreddare, ma non di modo che pigli corpo il zuccaro, tenendolo del continuo menstato con cucchiara di legno, e se bene sarà alquanto caldo si intufferà, cioè passerà due, ò tre volte detta Vua in grappi intieri dentro, la qual verrà coperta di zuccaro, di modo che parrà che sia confetta, ma bisogna che sia ben asciutta da acqua, e conseruata per alcuni gior-

ni al

ni al Sole, o altri luoghi asciutti, ma non di modo che si inuizzisca, e si seruirà come sopra senza verdura sotto.

E si potrà fare Vino, e Mosto cotto di detta Vua, qual sarà buono in diuerse Pottaggierie, si come al suo luogo ho detto, e sarà buona in diuersi sapori, in particolare nella Mostarda fatta con Cotogni, e scorza di Cedro sciroppati dentro, e sarà buona ancora in diuerse frittate, in particolare il Moscatello, e così l'Agresta tenera ancora, doppo che si sarà soffritta prima a bastanza. Vua in Vino, e Mosto cotto & in sapori, e frittate.

Vua secca in generale, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXVII.

L'Vua secca, come passerina di Corinto, e zibibo, & altre diuerse, sono calde in primo grado, e secche nel secondo, e le megliori saranno quelle di vigne, e di Vua negra, e che siano le Vue fresche, che non passino l'Anno, sono di gentile nutrimento, e mangiate confortano lo stomaco, schiariscono la voce, distoppilano il fegato, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

L'Vua secca di qual si voglia sorte sarà buona in diuersi Pasticci, e Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Piccadigli, in particolare la passerina di Leuante, & il zibibo, e saranno buone ancora in diuerse Torte, e Crostate, con altri ingredienti dentro, & in diuersi ripieni da grasso, e da magro, & in sapori, e nelle insalate cotte, e crude, e si potranno seruire dette Vue con le frutte, e per Antipasto con Mandole Ambrogine monde, seruite con zuccaro sopra, in particolare il Zibibo, & altre Vue simili monde dalli graspi, si come l'vsano in Ispagna nelli giorni Quadragesimali. Vua secca in diuersi pasticci, e pottaggierie, & in Torte, e Crostate, & in diuersi ripieni, e sapori, e seruita p antipasto, e cō le frutte ancora.

Frutti diuersi in Aceto, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXVIII.

SOno molte, e diuerse sorti di frutti, che si possano mettere nell'Aceto, come Pera, e Mela di più sorti, Cappari, Vliue, Nespole, Prugne, e Fagiuoli con le bache, Cocuzzette, e Cedriuoli, & Agresta in grani, e Finocchio forte, e dolce, & altre diuerse sorti; e se bene che la qualità di ciascheduno si potrà vedere alli loro Capitoli, niente però importa, perche ad ogni modo si raducono tutti nelle qualità dell'Aceto; qual di sua natura è frigido, e secco, si come al suo Capitolo ho detto, doue che gli humori di esso sono sottili, e penetrabili, poiche tutte le cose acetose commouono l'appetito, tagliano gli humori grossi, & infrigidano, e producono nelli corpi nostri molti nocumenti, perche generano molte superfluità, e sono di poco nutrimento; e perciò non si vseranno per cibo, ma solo per incitare

l'appe-

l'appetito, perche diſſeccano il corpo, e debilitano la virtù digeſtiua, e ſi ſeruiranno per Antipaſto per tutta la Menſa, più per Donne grauide, che per altre perſone, & alcuni di detti frutti ſaranno buoni in diuerſi ripieni ancora.

Frutti in aceto ſeruiti per Antipaſto ſino à tutte le frutte, & in diuerſi ripieni.

LIBRO SESTO

DELLE LISTE,

NEL QVALE SI TRATTA di dette Liſte, da poterle ſeruire tutti li Meſi dell'Anno,

Compartite nelle quattro Stagioni, cioè, Inuerno, Primauera, Eſtate, & Autunno.

Liſte dell'Inuerno, e loro qualità. Cap. I.

Hipocrate dice, che nell'Inuerno meglio ſi digeriſcono li cibi.

L'INVERNATA è frigida, & humida, & è generatiua di flemme, perche gli humori del freddo ſi riſerrano nelli corpi humani, e perciò Hipocrate dice, che nell'Inuerno, & in Primauera li corpi ſono di natura calidiſſimi, e di gran ſonno, doue che ſi potranno dare più copia di cibi, perche il calore naturale è grande, ſi che nell'Inuerno ſi comporteranno più gli diſordini del mangiare, che di altra Stagione; per il che ſe nelle ſeguenti liſte vi fuſſero alcuni diſordini, o mancamenti, ſi potranno più facilmente digerire, e ſuperare, con la buona, e megliore diligenza di alcuno, in queſto honorato officio più perito, & anco di ſapere cauare da queſte la quantità di viuande, che biſogneranno per fare qual ſi voglia mangiare, o maggiore, ouero minore, ſecondo la quantità, e qualita delli conuitati, e li luoghi doue vno ſi ritrouerà di potere hauere commodità di più, o meno robba, e ſi cauerà da dette Liſte a ciaſcheduno Officiale la ſua a parte, ſi come ſopra al ſuo luogo ho detto, e ſi potrà dare ordine del mangiare ordinario ancora, eleggendo quelle viuande, che ſecondo la ſtagione parerà allo Scalco che ſiano di guſto al ſuo Signore, & alli ventidue di Dicembre incomincia l'Inuernata, e dura per fino alli ventiuno di Marzo, ſi che dal sù detto Meſe la prima liſta hauerà principio.

Liſta

Lista prima da grasso. Cap. II.

Pranso al Primo di Dicembre à vn Piatto, seruito in Roma in Piatti reali, con dodici Viuande di Cucina, e dodici di Credenza, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza, con le Confettioni.

Primo seruitio di Credenza.

Num. delle Viuande. Num. delli Piatti.

1 BVtiro con Zuccaro, & Acqua rosa dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto butiro passato per la seringa attorno, con Zuccaro sopra. p. 1

2 Biscotto di Pane di Spagna, seruito con Maluagia sopra. p. 1

3 Vna Mortadella di Bologna, cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di soppressata di Nola in fette attorno, seruita con verdura sotto. p. 1

4 Vna Torta bianca, con Ricotta, Prouature fresche, e Capi di latte dentro, con Zuccaro, & Acqua rosa, con chiara d'Voua a bastanza, seruita con Zuccaro, e detta chiara gelata sopra. p. 1

5 Vn Pasticcio di vn Cosciotto di Caprio di basso rileuo in forma d'Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1

6 Mangiare bianco con polpa di Gallina dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Gigli, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra, alligato in voua.

1 VNa Torta con herbe, Ricotta, e Prouature dentro, con zuccaro, e spetie a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Fegatetti sei di Capretto inuolti in rete, Arosto, tramezzati con trè para di Animelle di Vitella fritte attorno, con Paste reali Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

3 Due Capponi alessi coperti con rauiuoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e Cannella sopra, con Ceruellato fino, spaccato attorno. p. 1

4 Petto di Vitella libre otto alesso, seruito con verdura di herbette, e fiori sopra. p. 1

Mostarda, e sapore di Visciole in tondi.

5 Sei teste di Capretto ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, regalate con Pera sciroppate, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni di Vitella, con Pignuoli, e Pas-

ſerina, & altri diuerſi regali dentro, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p.1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Quì ſi daranno l'Inſalate volendole ſeruire, grande, ouero piccole in tondi.

1 TOrdi dodici Aroſto alla Fiorentina, regalati di dodici Ortolani Aroſto attorno, con Paſte sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati in fette. p.1

2 Sei Paſticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, Proſutto in fette ſottili, con diuerſi Vccelletti dentro, con ſcorza di Cedro candita, roſſi d'voua duri, Midolla di Vaccina, & agreſta in grani, ſeruiti caldi con zuccaro ſopra. p.1

3 Sei Starne Aroſto lardate minute, ſeruite con ſalſa reale, e zibibo ſenz'oſſi ſopra, regalate con Paſte sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Vn Paſticcio all'Ingleſe a eſſe, con li regali, & ingredienti delli ſopradetti Paſticcetti dentro, & vno ſpezzato di quattro Piccioni di Caſa, e Tartuffoli di più dentro con Cardi teneri, ſeruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro ſopra. p.1

5 Due Capponi impaſtati Affaggianati, ſeruiti con ſalſa reale in ſei vaſetti di Paſta ouati, con Cappari di Genoua dentro, con Limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Coſciotto di Caprio per fino al Lombo lardato minuto, Aroſto, ſeruito caldo, con ſalſa reale, e Prugne di Marſilia bollite in detta ſalſa ſopra, con Paſte, e Limoni tagliati attorno. p.1

Secondo ſeruitio di Credenza.

Quì ſi potranno mutare le ſaluiette nel ponere le frutte a beneplacito.

1 VNa Croſtata di Mela Appiolone, con zuccaro, e Cannella dentro, ſeruita con zuccaro, & acqua roſa ſopra. p.1

2 Tartuffoli attartuffolati ſeruiti caldi con Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1

3 Vliue di Romagna. p.1

4 Formaggio di Parma libre ſei. p.1

5 Pera Fiorentine dodici, ſeruite con verdura ſotto. p.1

6 Cardi bianchi, con ſale, e pepe in tondi. p.1

7 Maroni aroſto ſeruiti con ſale, e pepe ſopra, con zuccaro, & acqua roſa. p.1

8 Pera, e Mela Appiole ſciroppate, ſeruite con fulignata ſopra in Caſſettine di Paſta, impaſtata con voua, e zuccaro. p.1

9 Vua negra, e bianca ſeruita con verdura ſotto. p.1

Quì

Quì si darà l'acqua alle mani, doppo che si saranno leuati li frutti di Tauola, e si potranno tramezzare detti frutti, con diuerse sorti di Conserue, e Cotognate, e li Confetti ancora, e Canditi, e si potranno seruire detti Confetti, e Canditi da per loro, quali si poneranno doppo hauere leuati li frutti, e data l'acqua alle mani, e leuata la Touaglia che di già il Credentiero le hauerà poste doppie, e mutate le saluiette, e poste in Tauola in Tondi, con Coltello, e Cucchiaro solamente, e doppo che si saranno seruiti li Confetti, si poneranno tanti mazzetti con steccadenti dentro, quanti Conuitati saranno a Tauola, sopra vna sottocoppa, o Tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. III.

Pranso alli otto di Dicembre 1624. in Madrid a due Piatti, seruito in Piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, con due seruitij di detta Cucina, e due di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte ventiquattro, seruiti con zuccaro sopra, regalati con Butiro passato attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p.2

2 Biscotti ventiquattro di Pane di Spagna, seruiti con vino bianco amabile di Sturia sopra. p.2

3 Due Mortadelle cotte in vino, partite per metà, e regalate di lingue di Porco salate in fette, e Prosutto sfilato di fette di Limoni attorno. p.2

4 Due lauori di Pasta di zuccaro in forma di rosa, con diuersi compartimenti, ripieni di frutti diuersi sciroppati, con conserua di Persiche, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo ad ambidue, con l'arme delli Conuitati in cima. p.2

5 Due Pasticci di due Cosciotti di Venado, in forma di due Cappelli Episcopali, con l'arme del Conuitato in mezzo di basso rileuo. p.2

6 Due Capponi in forma di due Aquile, e coperti con gelo di più colori, con fette di detto in forma di Prosutto attorno il Piatto. p.2

7 Mangiare bianco in forma di Sirena, regalato di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Mille fanti in minestra.

1 DVe Torte di prosutto cotto in latte in fette sottili, tramezzato con fette di formaggio fresco, con zuccaro, e cannella dentro,

 ser-

seruite calde con zuccaro sopra. p.2

2 Due Ale di fegato di Porco, inuolte in rete arosto, regalate di salsiccia fina arosto, partita per metà attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.2

3 Pollanche d'India quattro più grosse di Cappone, alesse con profutto dentro, coperte con Cardi, e Finocchietti bianchi, seruite con formaggio grattato, e pepe sopra, con detto prosutto in fette. p.2

Mostarda amabile in tondi dodici.

4 Vn'Oglia alla Spagnuola, con Carnero, e Tossino, con dodici Pernici dentro, e Garabansi, & altri diuersi legumi, con Agli, Cipolle, Cauoli torsuti, e Cardi teneri, con herbette buone, seruita con formaggio grattato, e spetie sopra. p.2

5 Porpettoni di Vitella sedici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, & Agresta in grani, regalati con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2

6 Vno spezzato di sei Conigli, con Prugne, e Visciole secche dentro, con Mosto cotto, pignuoli, e passerina, seruiti con detti regali sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2

7 Due Pasticci di Vitella in bocconi lardati con ventresca di Porco, con midolla di Vaccina, fegatetti di Polli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate grandi, con statuette di rileuo in mezzo.

1 DVe Crostate di Prugne di Marsilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Bragiuole di Vitella lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di ventiquattro Lodole arosto, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.2

3 Piccioni dodici arosto, regalati di ventiquattro Pasticcetti alla Genouese, ripieni di conserua di Cedro, con Midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua sopra, attorno con Melangole tagliate. p.2

4 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, grasso di Vaccina, con Midolla, e ventiquattro Vccelletti grassi, scorza di Cedro candita, Prosutto in fette, & altri diuersi regali dentro, seruiti caldi con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.2

5 Coniglietti dodici arosto, detti Gasappos, seruiti con salsa reale, e Mela granate sgranate sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.2

6 Due Pollanche d'India grosse, lardate minute arosto, seruite

con

con salsa reale, e Limoncelli trinciati minuti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2

7 Vitella nel lombo, arosto, libre sedici, seruita calda con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Criadillos di Tierra Attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.2

3 Vliue Valenziane libre quattro. p.2

4 Formaggi di Pecora freschi di Siuiglia. p.2

5 Pera Bergamotte trentadue, seruite con verdura sotto. p.2

6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.2

7 Castagne arosto, con sale, e pepe sopra, con zuccaro, & Acqua rosa. p.2

8 Vua bianca, e rossa libre otto. p.2

9 Due Confettiere d'argento, con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi Confetti. p.2

10 Mela Appiolone sciroppate trentasei, seruite con Anici confetti sopra. p.2

11 Scatoloni quattro di conserua di Cotogni. p.2

Doppo seruiti li sopradetti frutti, data l'acqua alle mani, con steccadenti in fette di Limoni, sopra a due Sottocoppe d'Argento, vno per Conuitato, &c.

Lista terza da grasso. Cap. IV.

Pranso alli 25. di Dicembre 1624. in Madrid à due Piatti, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Cucina, e due di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti di Pane di Spagna, seruiti con Maluagia amabile sopra, in due Tazze d'Argento. p.2

2 Due Prosutti cotti in latte, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, regalati di salficcioni in fette, e Limoni tagliati attorno. p.2

3 Due Torte bianche marzapanate, con fiori attorno. p.2

4 Pollanche d'India quattro, arosto, e passate per salsa reale, & lar-

lardate con scorza di Cedro candita à lardelli, regalate con Biscotti di Sauoia, e Pera sciroppate attorno, con sulignata sopra, detta in Ispagna Mand. p.2
5 Due Pasticci di Vitella, vno in forma d'Aquila, e l'altro in forma di Lione à giacere, di basso rileuo. p.2
6 Capponi quattro salpimentati, e coperti con stringhette di Gelo di più colori. p.2
7 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due Camelli con carica à giacere, regalati con detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2
8 Due statuette di stucco, vestite con saluiette fine, con pieghe minute, vna detta Trionfo de' Grandi, e l'altra l'Abondanza. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Farro alligato in voua in Minestra.

1 DVe Crostate di Mela Cotogne, e Pera sciroppate, seruite calde con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
2 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate con ventiquattro Tomaselle di fegato di Leccione, con scorza di Cedro candita à datetti, & altri regali dentro, seruite con zuccaro sopra, con Melangole tagliate attorno. p.2
3 Capponi quattro alessi coperti con Maccaroni di Sicilia, con salsiccia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
Mostarda forte in tondi dodici.
4 Carnero nel petto libre sedici alesso, seruito con herbette, e fiori di boraggine sopra. p.2
5 Pollastri dodici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Cosciotti di Castrato, ripieni con piccadiglio delli detti, con suoi regali dentro, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
7 Due Pollanche d'India grosse, ripiene, e sottestate, con Prugne di Marsilia, e Persiche secche cotte in vino dentro, seruite con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
8 Due Pasticci di Polpettine di Vitella, con diuersi fegatetti di Polli, & Animelle di Capretto, con diuersi Vccelletti, e Tartuffoli dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate grandi con statuette dentro.

1 DVe Crostate di Conserua di Persiche, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
2 Tordi Trentadui arosto tramezzati con saluia, e fette di pane, pergottati con buon oglio, seruiti caldi, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.2
3 Pasticcetti alla Genouese trentadui con Conserua di Persiche, e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.2
4 Perdice sedici lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
5 Pasticcetti sedici sfogliati con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, & Animelle di detta, con scorza di Cedro candita, Tartuffoli, e Cardi teneri, con Agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2
6 Anatre quattro lardate minute, arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2
7 Due Pasticci sfogliati con l'ingredienti delli sopradetti Pasticcetti, & otto Piccioni spezzati di più dentro, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
8 Vitella nel Lombo libre sedici arosto, seruita con salsa reale, & Agresta in grani cotta in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Carcioffi attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.2
3 Due forme di Cascio di Pinto partite per metà. p.2
4 Pera Carouelle trentadui, seruite con verdura. p.2
5 Sellari, e Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.2
6 Vliue di Siuiglia. p.2
7 Mela Appiolone sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.2
8 Cotognata di Portugallo in barattoli sedici. p.2
9 Due Confettiere con diuersi Confetti dentro. p.2
10 Vua fresca bianca, e negra. p.2

Data l'acqua alle mani, e posti li steccadenti in sedici mazzetti di fiori in due Tazze d'Argento sopra la Mensa.

Li-

Lista quarta da grasso. Cap. V.

Pranso alli 10. di Dicembre 1623. in Roma a vn Piatto, seruito in Piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, con due seruitij di detta Cucina, e trè di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli bisognando ad alcuni Prencipi Conuitati.

1 CApi di latte sedici seruiti con zuccaro sopra, regalati con Butiro passato attorno. p. 1

2 Due salami di Parma, cotti in vino, partiti per metà, regalati con lingue di Porco salate cotte in vino, in fette, e prosutto sfilato con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno il piatto. p. 1

3 Vna Torta bianca fatta da Monache, seruita con fiori attorno. p. 1

4 Due Capponi salpimentati, e passati per salsa di sugo di Melangole, & Agresta, e lardati con confetti, & spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, e regalati con rosette di Marzapane, e Pera sciroppate, con Anici confetti sopra, attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Lioncino a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1

6 Pollanca d'India arosto, passata per salsa reale, e lardata con scorza di Cedro candita a lardelli, regalata con Pasta reale, e Mela sciroppate, con fulignata sopra attorno. p. 1

7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio con butiro, in forma di Lioncino, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

8 Vna Guglietta di gelo, con vno spezzato di due Capponi coperti di detto gelo di più colori attorno. p. 1

9 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, in forma d'Aquila, regalata con detto, in forma di Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sicilia in minestra.

1 VNa Torta alla Genouese, di Presunzuola, & herbe dentro, condita con Oglio, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Trippe in piatto d'Argento, accommodate alla Milanese, seruite con Menta, & spetie, con formaggio grattato sopra. p. 1

3 Vccelletti ventiquattro di Cipro fritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Animelle di Capretto, tramezzate con fegatetti di Polli in sei stecchetti di cannella, e fritte attorno, con Paste reali, e melangole tagliate. p. 1

Due

4 Due Capponi alessi, coperti con Cardi, e salsiccia fina spaccata sopra, con spetie, e formaggio grattato. p.1

5 Petto di Vitella ripieno, & alesso, seruito con verdura di herbette, e fiori sopra. p.1

Mostarda amabile, e sapor verde in Tondi sei.

6 Anatre quattro, ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e Tartuffoli dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

7 Lingue trè di Vitella Campareccia appasticciate, con Cardi, e Carcioffi teneri dentro, & altri diuersi frutti, seruite calde con detti regali sopra con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

8 Piccioni di ghianda sei stufati con Carcioffi teneri, e Tartuffoli dentro, & altri regali, seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio di vno spezzato di Capriuoletto, con diuersi Vccelletti, e richeste di Polli dentro, con fette di Barbaglia di Porco salata, e Carcioffi, e Cardi teneri, & altri regali seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata con statuette dentro.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, con trè rossi d'voua sbattuti, nelli sfogli di sotto, seruita, con zuccaro sopra. p.1

2 Quaglie dodici, arosto, regalate con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con scorza di Cedro candita, e midolla di Vaccina dentro, con spetie, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p.1

4 Starne sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.1

5 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & Agresta in grani cotti in detta salsa sopra, con dodici Lodole in Pasta di sfoglio, e Limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, & Vccelletti diuersi dentro, con scorza di Cedro candita, profutto in fette, midolla di Vaccina, con Cardi, e Carcioffi teneri, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

7 Due Fagiani affagianati, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi, in sei vasetti di Pasta ouati attorno, con Limoni tagliati. p.1

8 Vitella mongana libre otto nel lombo, arosto, seruita con Paste

sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno; p.1
9 Vn Pauone lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, e Capari di Genoua sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.1

Quì si muteranno le saluiette bianche volendole mutare.

Secondo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli, attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.1
3 Vlue di Tiuoli. p.1
4 Formaggi di Romagna. p.1
5 Pera Bronche, e Fiorentine. p.1
6 Cardi bianchi con sale, e pepe, in tondi. p.1
7 Maroni arosto con sale, e pepe, & sugo di Melangole sopra. p.1
8 Finocchi freschi dodici. p.1
9 Pera Fiorentine, e Mela sciroppate con manà sopra. p.1
10 Cotognata in barattoli sei di vetro, seruita con Anici confetti, in due scattole sopra. p.1
11 Vua bianca, e negra, seruita con verdura sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in tazze dodici d'argento, e canditi diuersi in due Piatti reali, e dapoi seruite le Confettioni si daranno li steccadenti in mazzi di fiori vno per Conuitato.

Lista quinta da grasso. Cap. VI.

Pranso alli 10. Dicembre 1624. à vn Piatto con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruito in Roma in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Viuaruola in Minestra.

1 BVtiro passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
2 Vna Torta alla Lombarda, seruita con zuccaro sopra. p.1
3 Vna Mortadella cotta in vino, seruita calda, partita per metà, con Cauoli Bolognesi sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.1
4 Testicoli sei d'Agnello fritti, regalati di Ceruella di Vitella indorate, e fritte, con Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1
5 Due Anatre alesse, con Ceruellato fino dentro, coperte con rauiuoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno. p.1

Mo-

Mostarda in tondi sei.

6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, scorza di Cedro candita, midolla di Vaccina, Barbaglia di Porco salata in fette dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

7 Perdice sei lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di dodici Pasticcetti alla Genouese, e Limoni tagliati attorno. p. 1

8 Due quarti di dietro di Capretto lardati minuti, arosto, seruiti caldi, con Melangole, e Limoni tagliati attorno, con pane indorato. p. 1

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Formaggio di Parma libre sei. p. 1
3 Pera Carouelle dodici, seruite con verdura. p. 1
4 Due Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
5 Vliue di Tiuoli libre vna. p. 1
6 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p. 1
7 Pergolese, & vua bianca. p. 1
8 Mela rose sciroppate, seruite con zuccaro sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di Limoni, &c.

Lista sesta da magro di Dicembre. Cap. VII.

Pranso alli 13. Dicembre à vn Piatto, seruito in Roma, con diciotto Viuande di Cucina, & altretante di Credenza, senza le Confettioni, con due seruitij di detta Cucina, e tre di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti dodici di Pane di Spagna, seruiti con Vino amabile sopra. p. 1
2 Cedrati canditi, e Pera, seruiti con saluiette sotto. p. 1

3 Bottarga tagliata minuta, seruita con oglio, e pepe, con sugo di Melangole sopra à scaldauiuande, regalata di Crostini di Caviale attorno. p. 1

4 Vna Torta di Pistacchi, regalata di Pignoccati sei attorno. p. 1

5 Lenguatte sei accarpionate, seruite con salsa reale, & agresta in grani cotti in detta salsa sopra, regalate di Mandole Ambrogine monde, e Zibibo in grani attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

7 Cefali marinati, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, regalati con Mela sciroppate, e biscotti di Sauoia attorno. p. 1

8 Dentali due grossi coperti di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. p. 1

9 Bianco mangiare con polpa di Luccio dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di Mascheroni attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all'Vngaresca con latte dentro in mineſtra.

1 VNa Torta alla Lombarda con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Voua fresche diciotto sperdute in latte, seruite con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella, con fette di pane brustellite sotto. p. 1

3 Porcellette sei alesse, seruite con verdura, e suo condimento sopra. p. 1

Sapore di Mandole ambrogine in tondi sei.

4 Frauolini sei arosto, regalati con sei triglie arosto attorno, con vn marinato sopra, con Pignuoli, e zibibo, e Paste fritte, con zuccaro sopra attorno. p. 1

5 Voua ripiene, e sottestate con butiro, seruite con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

6 Calamari sei ripieni, & alligati con latte di Pignuoli, e rossi d'voua, regalati con Paste fritte, con zuccaro sopra, e Limoni tagliati attorno. p. 1

7 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra con butiro. p. 1

8 Bragiuole di Gongrio arosto, seruite calde con salsa reale, Pignuoli, e Passerina sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Pasticcio d'Anguilla grossa, con Tarantello, Cardi teneri, e Tartuffoli dentro, con Pignuoli, e Passerina, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

1 VNa Crostata di Mela appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Calamaretti fritti, regalati di Lampredozze fritte, con Saluia, e Limoni tagliati, con melangole attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Pera, e scorza di Cedro candita, con butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

Lin-

4 Linguatte sei fritte, regalate con Paste sfogliate Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Dentale, Tarantello dissalato, e Codette di Gambari dentro, con Tartuffoli, e Prugnuoli, con scorza di Cedro candita, e spetie, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

6 Lampredozze fritte regalate con herbette fritte, e Paste sfogliate attorno, con Melangole tagliate. p. 1

7 Vn Pasticcio sfogliato con l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti dentro, con Ostraghe di più dentro, con Pignuoli, e Passerina, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

8 Vna Porcelletta grossa di libre sedici sottestata, e lardata con Alicette salate, e Tarantello dissalato, seruita con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

9 Truotte sei fritte, regalate, con sei Pera sciroppate sopra a sei fette di pane biscottate sotto, con zuccaro sopra, attorno, con Paste, e Melangole tagliate. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Cauolo fiore seruito caldo, con Oglio, sale, e pepe sopra, con sugo di Melangole. p. 1

3 Ostraghe cinquanta, seruite nelle scorze, con loro condimento. p. 1

4 Alogutte seruite nelle loro scorze, con oglio, & aceto, con pepe sopra. p. 1

5 Tartuffoli attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p. 1

6 Vliue d'Ascoli. p. 1

7 Marzolini di Fiorenza vno partito per metà. p. 1

8 Pera buon Christiane vernarecce. p. 1

9 Cardi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1

10 Pera, e Mela appie sciroppate, seruite con Anici confetti sopra in casse di Pasta di zuccaro. p. 1

11 Pergolese, & altra Vua fresca. p. 1

12 Cotognata in sei barattoli di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni, e canditi a beneplacito, con li steccadenti in mazzetti di fiori, vno per Conuitato.

Lista settima da grasso di detto Mese. Cap. VIII.

Pranso alli 27. Dicembre 1621. in Roma, a vn Piatto da grasso regalato con il magro: seruito in Piatti reali con ventiquattro viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, con due seruitij di Cucina e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi anderanno fatti, se saranno Prencipi, ouero Signori grandi.

1 VOua di Bufale seruite con zuccaro sopra, regalate con butiro in forme di Mascheroni, con zuccaro, & acqua rosa dentro attorno il piatto. p. 1

2 Biscotti Pisani dodici tramezzati con biscotti di pane di Spagna, seruiti con Maluagia sopra. p. 1

3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di Pasta, e regalata con Tarantello in fette cotto in mosto cotto, attorno, con prosutto sfilato, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

4 Vna Torta bianca Marzapanata, seruita con diuersi fiori attorno. p. 1

5 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini doppo alessi, e passati per salsa reale, e lardati con Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, e posti in canestrella di Pasta di basso rileuo, regalati con Carpioncini accarpionati, e passati per salsa reale attorno con biscotti di Sauoia. p. 1

6 Vn lauoro di Pasta di zuccaro in forma di rosa, con diuersi compartimenti ripieni con diuerse Conserue, e Cotognate, seruite con fulignata sopra con vna guglietta in mezzo di detta Pasta di zuccaro con vna statuetta in cima. p. 1

7 Due Pollanche d'India arosto, e passate per salsa reale, e lardate con scorza di Cedro, candita a lardelli, con vn lauoro di Pasta di zuccaro in bocca, e regalate con sei Truotte accarpionate, con sei Pera sciroppate attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Pantera a giacere di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

9 Vna Colonnetta coperta di gelo con le piramide indorate, con statuette di Pasta di zuccaro in cima, regalata di sei Dentali coperti di gelo di più colori attorno, con Paste di Marzapane in forma di Pesci, e fette di prosutto cotto in latte con gelo di chiara d'voua sopra, attorno il piatto. p. 1

10 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Delfino regalato di detto in forme di Sirene, & altri diuersi Pesci attorno. p. 1

Vn

11 Vn Lioncino di Pasta finta di Marzapane in piedi, riguardante verso le sopradette viuande. p.1
12 Due statuette di Pasta di zuccaro, cioè vna Vittoria, & vna Abondanza. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni sei di Ghianda cotti con Prosutto dentro, in Minestra, coperti con Finocchietti bianchi, seruiti in sei casse di Pasta in Tondi.

1 VNa Torta con fette di Prosutto sottili, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di Zinna indorata in fette, e fritta, con sei Bragiuole di Dentale passate per salsa reale attorno, con Paste reali, e Melangole tagliate. p.1
3 Vn'Ala di fegato di Porco inuolta in rete, arosto, regalata di sei testicoli arosto attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.1
4 Due Capponi alessi coperti con rauiuoli senza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Ceruellato fino spaccato attorno. p.1
5 Petto di Vitella alesso, e ripieno, seruito con verdura sopra, regalato di sei Porcellette alesse attorno, condite con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, in altro Piatto à parte. p.1
Mostarda della Mirandola, e sapor verde in tondi.
6 Due Germani ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, regalati con Mela Appie sciroppate, e poste sopra à fette di pane biscottate, con zuccaro attorno, con sei Carpioni piccoli accarpionati con salsa reale. p.1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 DVe Cosciotti di Ruffalotto in guarmugia, con Prugne, e Visciole secche dentro, con mosto cotto per metà di vino bianco, regalati con sei linguatte ripiene, e sottestate attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1
8 Vn'Anguilla grossa, ripiena la scorza di detta con Piccadiglio di Vitella, con prosutto a datetti, e fegatetti di Polli, midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro, pignuoli, e passerina, con spetie, e sottestata, con strutto, con agresta in grani dentro, seruita con detta agresta sopra, con detta Anguilla arosto attorno, con Melangole tagliate. p.1
9 Vn Polpettone all'Inglese arosto allo spedo, con carta vnta attorno, fiorito doppo cotto con Cocuzzata di Genoua, à lardelli,

re-

regalato di Triglie sei arosto attorno, passate per salsa reale; con paste, e melangole tagliate. p. 1

10 Teste sei di Capretto ripiene senz'ossi, e sottestate, & alligate con latte di pignuoli, e rossi d'voua, regalate di sei Calamari ripieni, e sottestati, & alligati come le sopradette teste attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1

11 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone ripiene, e sottestate, con diuersi frutti tagliati in fette dentro, regalate di sei Bragiuole di Dentale attorno, con Paste, e Limoni tagliati. p. 1

12 Vn Pasticcio grande ouato, con vn tramezzo di Pasta in mezzo, e da vna parte ripieno di Vitella in bocconi, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, con fette di prosutto, & altri diuersi regali da grasso, dentro, e dall'altra parte Ombrina in bocconi lardati con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro, con Tartuffoli, e Prugnuoli, & altri diuersi regali da magro dentro, condito con butiro, seruito caldo con vn lauoro di Pasta intagliato sopra con zuccaro. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande con statuette dentro, e sei piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi sedici arosto, regalati con diciotto frittelle di Pesce Ignudo, seruite con zuccaro sopra, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con midolla di Vaccina, e Conserua di Cedro dẽtro, seruiti con vn lauoro di Pasta sopra con zuccaro. p. 1

4 Quaglie dodici arosto, regalate con sei Frauolini fritti attorno, con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con vn tramezzo di pasta in mezzo a ciascheduno, e da vna parte Piccadiglio di Vitella, con suoi regali da grasso dentro, e dall'altra parte Piccadiglio di polpa di Pesci, con suoi regali, e condimento da magro dentro, seruiti caldi con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

6 Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Calamaretti fritti attorno con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

Seconda Portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 POllanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale in sei vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, attorno con Lampredozze fritte, e Melangole tagliate. p. 1

8 Vn Capretto intiero lardato minuto arosto, regalato con Gambarelli di Mare fritti attorno, con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

9 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, grasso di detta, con scorza di Cedro candita, e profutto in fette dentro, con Animelle, e diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

10 Perdice sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Gouetti fritti, e Paste attorno con Limoni tagliati. p. 1

11 Vn Cosciotto di Caprio per fino al lombo, lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Granci teneri fritti attorno, con Paste, e Limoni tagliati. p. 1

12 Due Fagiani affaggianati seruiti con salsa reale, & Agresta in grani cotta in detta salsa sopra, con sei Lodole in pasta di sfoglio attorno, con Limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Conserua di Mela appie seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Ostraghe cinquanta, seruite nelle scorze. p. 1

3 Alogutte dui seruite con oglio, pepe, & aceto sopra nelle loro scorze. p. 1

4 Granceuole sei in Pottaggio, seruite nelle loro scorze, con Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Tartuffoli attartuffolati in tondi, e piatto. p. 1

6 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p. 1

7 Formaggio di Romagna. p. 1

8 Pera Bergamotte seruite con verdura. p. 1

9 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di Melangole. p. 1

10 Cardi bianchi con sale, e pepe, in tondi. p. 1

11 Finocchi bianchi di Bologna. p. 1

12 Pera, e Mela, sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p. 1

13 Cotognata in sei barattoli di vetro. p. 1

14 Vua bianca, e negra fresca, e ben conseruata. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni, a beneplacito, con Canditi diuersi, e steccadenti lauorati, sopra a vna Tazza, o Canestrella d'Argento.

Lista prima da grasso di Gennaro. Cap. IX.

Pranso al primo di Gennaro 1624. in Roma a vn Piatto con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro passato per Serringa con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Biscotti di Pane di Spagna, seruiti con vino amabile sopra in tondi. p. 1

3 Vn prosutto di montagna cotto in latte, e netto dalla codica, seruito freddo con fulignata sopra. p. 1

4 Vna Tartara in cassa di Pasta con latte, zuccaro, & voua sbattute, con acqua rosa dentro, seruita con Anici confetti sopra. p. 1

5 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli fini, con saluietta bianca sotto, regalati di Biscotti di Sauoia attorno. p. 1

6 Pistacchiati sei con due Cedri canditi in mezzo, seruiti con saluietta bianca sotto. p. 1

7 Vn Pasticcio di due Cosciotti di ruffalatto in forma di Aquila con li Gigli nel petto di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

8 Bianco mangiare con polpa di polli dentro, in forma di Lion pardo a giacere, regalato di detto in forma di Gigli, e Mascheroni attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella in minestra, & alligata in voua.

1 VNa Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi dodici arosto, regalati di salsiccie fine arosto attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

3 Vna suppa di pane Papalino in fette biscottate, con vino bianco amabile, & Animelle, e fegatetti di Polli fritti sopra, con parte di brodo grasso, e sugo di Melangole, con spetie dolce a bastanza dentro, seruita con Pignuoli confetti sopra. p. 1

4 Due Galline impastate alesse coperte con Annolini alla Bolognese, cioè Tortelletti, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1

5 Vn petto di Castrato alesso, seruito con herbette buone sopra. p. 1
Mostarda forte, & agliata in tondi.

6 Vno spezzato di Ruffalotto in Guarmugia con vino bianco, e mosto cotto dentro, con diuersi frutti, seruito con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

7 Due Pollanchette d'India, ripiene, e sottestate con Prugne di Mar-

Marsilia, e Visciole secche dentro, & altri frutti, seruite con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Polpette ripiene di Vitella, con Tartuffoli, e Cardi teneri, & altri regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e piccole a beneplacito.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Vitella para quattro arosto inuolte in rete, regalate di dodici Lodole arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela Appie, e Pasta di Genoua dentro, con midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

4 Beccaccie sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e zibibo cotto in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, e diuersi Vccelletti, con fegatetti di Polli dentro, con Cardi teneri, e scorza di Cedro candita, & altri regali, seruito con zuccaro gelato sopra. p. 1

6 Li quarti di dietro di vn Capriuoletto per fino alli lombi, lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e Prugne cotte in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

7 Due Capponi grassi lardati, arosto, seruiti con salsa di Agresta, e mosto cotto sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vitella mongana libre otto arosto, seruita con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p. 1

3 Vliue di Romagna. p. 1

4 Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. p. 1

5 Mela Appiolone, e Pera Fiorentine. p. 1

6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Maroni arosto con sale, e pepe sopra. p. 1

8 Vua bianca, e negra. p. 1

9 Mela rose sciroppate, seruite con trasea sopra. p.1
10 Cotognata in sei scatole, seruita con Anici di mezza coperta sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette, e Touaglia, e si poneranno le Confettioni, e canditi a beneplacito, e doppo seruite, si daranno steccadenti lauorati sopra di vna tazza, o sottocoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. X.

Cena alli 4. Gennaro 1624. a vn Piatto rinforzato, seruita in Roma in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, & altrettante di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn'Insalata grande, e otto piccole in tondi.

1 VN Prosutto cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con fette di salame tramezzate con Limoni tagliati attorno. p.1
2 Vna Torta con Capi di latte, e Prouature fresche dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sottilmente sopra. p.1
3 Due Capponi salpimentati regalati con Mela sciroppate, e sei Pignoccati attorno. p.1
4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1
5 Vna Pollanchetta d'India in forma d'Aquila coperta di gelo, regalata di detto gelo attorno. p.1
6 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto in forma di Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Pane grattato in minestra, cioè la Brigiaruola, & alligata in voua.

1 VNa Torta alla Genouese con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
2 Teste quattro di Capretto fatte senz'ossi, e spezzate, & indorate, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di sedici tomaselle attorno, con melangole, e Limoni tagliati. p.1
3 Due Capponi alessi, coperti con Persiche, secche, cotte in buon brodo, con prosutto dentro, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto prosutto in fette attorno. p.1

Mostarda forte in tondi otto.

4 Vn Polpettone all' Inglese, in forma di Aquila, fiorito con Cocuz-

cuzzata candita a lardelli sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

5 Germani tre ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, regalati con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio grande di Vitella in bocconi lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzata con lardo, con fegatetti di Polli, e Cardi teneri dentro, con prosutto, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

1 VNa Crostata di Prugne di Marsilia senz'ossi, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tordi sedici arosto alla Fiorentina, regalati di otto Testicoli arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati. p.1

3 Starne otto lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

4 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, e diuersi Vccelletti dentro, con prosutto, e midolla di Vaccina, & altri regali seruito con gelo di zuccaro, con chiara d'voua sopra. p.1

5 Due Pollanche d'India lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Cosciotto di Castrato, ripieno, & arosto, regalato, con sedici Lodole in Pasta di sfoglio attorno, con Melangole, e Limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette a beneplacito.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p.1

3 Vliue d'Ascoli. p.1

4 Formaggio di Creta partito per metà. p.1

5 Pera Riccarde, e Mela rose. p.1

6 Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p.1

7 Finocchi di Bologna. p.1

8 Vua diuersa ben conseruata fresca. p.1

9 Pera, e Mela appie sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.1

10 Cotognata in scatole otto. p.1

Data l'acqua alle mani, con otto steccadenti in fette di Limoni sopra vna sottocoppa d'Argento.

Li-

Lista terza da grasso. Cap. XI.

Pranso alli 6. di Gennaro 1624. in Madrid Villa del Re di Spagna, a due Piatti con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito in Piatti reali; con due seruitij di Credenza, e due di Cucina, in giorno della Circoncisione del Signore.

Primo seruitio di Credenza.

1 CAntucci ventiquattro alla Pisana, seruiti con Maluagia amabile, in tazze di Porcellana. p.2

2 Due prosutti cotti in latte, e postioin casse, regalati di fette di Mortadella attorno. p.2

3 Due Torte bianche con Capi di latte, e formaggio fresco dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

4 Due Pasticci di due Cosciotti di Castrato, in forma di due Cappelli da Prelati, seruiti con verdura attorno. p.2

5 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori. p.2

6 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due Aquile, regalate di detto in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sardigna in minestra.

1 CEruella di Vitella para due indorate, e fritte, regalate di ventiquattro tomaselle di fegato di Leccione attorno, seruite con zuccaro sopra, con Melangole tagliate attorno. p.2

2 Capponi quattro alessi coperti con stringhette di Genoua, seruite con formaggio grattato, e spetie sopra, con Ceruellato fino attorno. p.2

3 Due petti di Castrato alessi, seruiti con herbette, e fiori sopra. p.2
Sapor verde, e mostarda forte in tondi.

4 Polpettoni ventiquattro di Cosciotto di Vitella ripieni, e sottestati, con agresta in grani dentro, seruiti con detta agresta sopra con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Due Oche ripiene con diuersi vccelletti, e fegatetti di Polli, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti in fette dentro, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno, e con detti frutti sopra. p.2

6 Due pasticci di vno spezzato di Piccioni, & Animelle di Vitella, con cardi teneri, & tartuffoli dentro, con prosutto in fette, & altri regali seruito caldo, con zuccaro sopra. p.2

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in Piatti reali.

1 DVe Crostate di Conserua di Pera, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Quaglie ventiquattro arosto, seruite con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Perdice dodici lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Dattali tagliati sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
4 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, Midolla di Vaccina, testicoli di Castrato dentro, con diuersi vccelletti, e Prosutto in fette, e scorza di Cedro candita, con Cardi, e Carcioffi teneri, & altri regali, seruiti con Gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.2
5 Due Lepre lardate minute arosto, seruite con salsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Pollanche d'India grosse lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Prugne secche cotte in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

1 DVe Crostate di conserua di Cotogni, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Criadillos di tierra attartuffolati. p.2
3 Due forme di Cascio Valentiano. p.2
4 Pera Bergamotte, e Carouelle. p.2
5 Cardi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. p.2
6 Vliue di Genoua, con oglio, & aceto sopra. p.2
7 Finocchio confettato con Gambi. p.2
8 Mela, e pera sciroppate, seruite con Anici di mezza coperta sopra. p.2
9 Due Confettiere piene di diuersi Confetti. p.2
10 Vua fresca bianca, e negra. p.2
11 Cotognata in quattro scatole grandi. p.2

Data l'acqua alle mani, con dodici Palillos in Ruedicillas de limon, sopra due Sottocoppe d'Argento.

Lista quarta da magro. Cap. XII.

Pranso alli 8. Gennaro 1621. à vn Piatto, seruito in Roma in Piatti reali, con sedici Viuande di Cucina, & altretante di Credenza, con vn seruitio di frutti di Mare di più di detta Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Butiro con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Lioncino a giacere, regalato con detto butiro, e Ricotta passata per la seringa attorno. p. 1

2 Biscotti di pane di Spagna seruiti con Maluagia sopra. p. 1

3 Tarantello dissalato cotto in vino, e mosto cotto, tagliato in fette, regalato con Crostini, di Cauiale di Ferrara attorno. p. 1

4 Vna Torta bianca di Monache marzapanata. p. 1

5 Truotte sei accarpionate, passate per salsa reale, regalate di Mela sciroppate, e dodici marzapanetti in forma di pesci diuersi attorno. p. 1

6 Due Cedri canditi regalati di sei pezzi di Pistacchiati di diuersi colori attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio di vn Dentale grosso in forma di detto, seruito con verdura attorno. p. 1

8 Bianco mangiare in forma di Delfino, regalato di detto in forme di diuersi Pesci, e Nicchi attorno. p. 1

9 Vna Guglia di vetro coperta di gelo, con diuerso Pescio viuo dentro, con sei Dentaletti coperti di detto gelo attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Riso cotto in latte, con butiro dentro in minestra, & alligato in voua.

1 Vna Torta con presenzuola, & herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Voua fresche da beuere diciotto, con saluietta bianca sotto. p. 1

3 Vna oglia alla Spagnuola, con diuersi legumi cotti, con Tarantello dissalato, e Luccio sfumato dentro, con vno Scortano grosso, cotto a parte alesso sotto, seruita calda con oglio, e spetie sopra abastanza. p. 1

4 Voua fresche sedici sperdute in latte, seruite con fette di pane brustellite sotto, con butiro, e parte di detto latte sopra, con zuccaro, e cannella. p. 1

5 Due spigole alesse, coperte con Cauoli fiori, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1

Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi.

6 Triglie dodici arosto, con salsa reale, e zibibo, con Pignuoli sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Rauiuoli senza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
8 Vn Pasticcio di Porcellette in bocconi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Tarantello, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Conserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con paste sfogliate, e melangole tagliate. p.1
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Cedro, e butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'vqua sopra con zuccaro. p.1
4 Lampredozze fritte, regalate con Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Vn Pasticcio grande sfogliato, con Piccadiglio di Dentale, Ostraghe, Codette di Gambari, e Tarantello dissalato dentro, con Tartuffoli, e Prugnuoli secchi, e rinuenuti, con Pignuoli, e Passerina, e Dattali tagliati dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
6 Vna Porcelletta di libre dodici arosto al forno, lardata con Tarantello, & Alice, seruita con salsa di agresta, con zibibo senz'ossi in grani sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Sei frittate ripiene a scartocci, con pera sciroppate, e scorza di Cedro candita dentro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, con dodici Granci teneri fritti, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Sei Frauolini fritti, regalati di Alicette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche doppo che si saranno seruite le sotto notate viuande di frutti di Mare.

1 OStraghe, e Paueraccie senza scorza in Pottaggio, con oglio, pepe, e sugo di melangole dentro, seruite calde con fette di pane brustellite sotto, con limoni tagliati attorno. p.1
2 Alogußte seruite nella scorza doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto sopra. p.1
3 Ostraghe nella scorza numero 50. seruite calde con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

4 Cappe longhe regalate di Cardetti di mare attorno, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1
5 Granceuole sei, seruite nella scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1
6 Gambari con scorza d'acque dolci, seruiti con aceto, e pepe sopra doppo cotti. p.1
7 Pasticcetti 6. scoperti, con vn Pottaggietto di Telline, e Cappe tonde, e Tartuffoli dentro, seruiti con vn copritore di pasta, con zuccaro sopra. p.1
8 Cappe di san Iacopo seruite calde nella scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

Terzo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggietti di Romagna spaccati per metà, tre. p.1
3 Pera Carouelle dodici, riscaldate alle bragie. p.1
4 Vliue di Romagna. p.1
5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in Tondi. p.1
6 Maroni arosto, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
7 Mela sciroppate, con Anici di vna coperta sopra. p.1
8 Vua fresca conseruata bianca, e negra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto le Confettioni in Tazze d'argento, otto di diuerse sorti, e canditi di diuerse sorti Piatti due reali, e doppo seruite dette Confettioni, posto li stecca-denti con mazzi di fiori in tazza d'argento num. sei.

Lista quinta rinforzata da grasso. Cap. XIII.

Pranso alli 17. Gennaro 1624. in Roma, à vn Piatto rinforzato, con diciotto Viuande di Cucina, & altretante di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà delle sotto notate viuande.

1 CApi di latte, regalati di butiro passato attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p.1
2 Salsiccioni di Parma di lombi di Porco, cotti in vino, spaccati per metà, con verdura sotto, regalati di lingue di Porco salate in fette attorno, doppo cotte come li detti salsiccioni. p.1

3 Due Pollanche d'India grosse arosto, lardate minute, e passate per salsa reale, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1
4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Ruffalotto di basso rileuo, con l'arme delli Signori Conuitati sopra. p.1
5 Capponi trè salpimentati, e coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno. p.1
6 Vn lauoro di pasta di zuccaro in forma di due cuori, cō molti compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, e Conserua di Cedro, con vna Guglietta in mezzo, con l'arme de Conuitati sopra. p.1
7 Mangiar bianco in forma di vn cagnuolo a giacere, regalato di detto in forme di mascheroni, e Pignoccati attorno. p.1
8 Dodici pezzi di Pistacchiati, regalati con pezzetti di Cedrati attorno, con saluietta bianca sotto. p.1
9 Vna stàtuetta vestita di pieghette di saluiette sottili detta l'Abondanza. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Annolini alla Bolognese in minestra.

1 VNa Torta di Crema con zuccaro, & voua, e spetie dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate con frittelle di dette Ceruella attorno, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati. p.1
3 Capponi due alessi, con ceruellato fino dentro, e coperti con stringhette di Genoua cotte, con pezzetti di formaggio, e ceruellato dentro, con formaggio grattato, e cannella sopra, con detto ceruellato spaccato per metà attorno, e sopra. p.1
4 Vn petto di Vitella intiero, e ripieno, seruito con verdura sopra, & attorno voua sbricciolate doppo cotte dure. p.1

Mostarda della Mirandola in tondi noue.

5 Trè Germani, cioè Anatre saluatiche grosse ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata di Genoua, candita a datetti, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Noue Piccioni di ghiandà stufati, con diuersi frutti, e Cardi teneri dentro, regalati con paste di getto, con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagliati. p.1
8 Vno spezzato di vn Capriuoletto appasticciato, con diuersi frutti dentro, regalato di paste passate per la sciringa, e fritte, attorno, con limoni tagliati. p.1

9 Vn Pasticcio di vno spezzato di sei Piccioni, con diuerse richieste di Polli dentro, con barbaglia di Porco in fette, Tartuffoli, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande con statuette dentro.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Diciotto Tordi arosto, tramezzati con saluia, e pergottati con oglio alla Fiorentina, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Pasticcetti sfogliati, con Animelle di Vitella dentro, con Piccadiglio di detta, & altri regali, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
4 Starne noue lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Pasticcetti alla Genouese diciotto con Conserua di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro. p. 1
6 Vna Porchetta alquanto grossa ripiena arosto, con diuersi Vccelletti, e li suoi interiori battuti dentro, con diuersi frutti, seruita calda con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio all'Inglese a esse, con suoi regali dentro, di diuersi Vccelletti, & Animelle di Vitella, scorza di Cedro, & altri diuersi regali, seruito con zuccaro gelato sopra. p. 1
8 Trè Fagiani affaggianati arosto, con salsa di agresta in vasetti di pasta noue, con limoncelli tagliati minuti dentro tramezzati con limoni tagliati attorno. p. 1
9 Vn Capretto intiero lardato le parti magre arosto, seruito caldo con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche noue.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p. 1
3 Formaggio Parmigiano libre dieci. p. 1
4 Pera Fiorentine diciotto, con verdura sotto. p. 1
5 Vliue Ascolane, con oglio, & aceto sopra. p. 1
6 Cardi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
7 Finocchio dolce secco in rappe. p. 1
8 Mela Appiolone sciroppate con garofani dentro, & Anici coperti di zuccaro sopra. p. 1

9 Vua fresca bianca, e negra. p.1
10 Cotognata in barattoli noue. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto le confettioni in Piatti, con saluiette bianche sotto, e li canditi in due piatti reali, e li steccadenti lauorati in noue fette di limoncelli sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. XIV.

Pranso alli 28. Gennaro 1624. a vn Piatto in Roma, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Vermicelli di Sicilia in minestra.

1 CAntucci Pisani dodici, con Maluagia in bicchieri sei. p.1
2 Due soppressate di Nola cotte in vino partite per metà, e regalate di sfilatelle di detto luogo, sfilate con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno. p.1
3 Animelle, e fegato di Vitella fritti, regalate di pasta di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
4 Due Galline impastate alesse, coperte di Maccaroni Siciliani, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e salsiccia fina spaccata per metà attorno. p.1
Sapore di visciole in Tondi sei.
5 Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con suoi regali dentro, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, seruito con zuccaro sopra. p.1
6 Due Pollanchette d'India più grosse che Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Dui quarti di Lepre lardati minuti arosto, con salsa di agresta, e mosto cotto sopra, regalata di paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Primo seruitio, & vltimo di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p.1
3 Casciotti di Cortona partiti in mezzo due. p.1
4 Pera spine, e Mela ruggini num. p.1
5 Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p.1

6 Me-

6 Mela sciroppate con fulignata sopra. p. 1
7 Cotognata in scatole sei. p. 1
8 Vua fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei in sette di limoni.

Lista settima da grasso. Cap. XV.

La presente Lista fu da me tirata, da seruirsi per il Passaggio della Regina d'Vngaria sù le Galere Venetiane, perche fui addimandato per andare à seruire per Primo Scalco, con altri cinque compagni, dall'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Giouanni Pesari, Cauallieri, & Ambasciatore Veneto appresso sua Santità in Roma: Ma per degni rispetti non andai, e per ciò non è stata da me seruita: e per essermi parsa degna di stampa, la mando fuori con le altre mie Liste di detto Mese, tralasciandone molte altre, quali haueriano bisognate per detto Passaggio da tirarsi, mentre però che vi fussero state le prouisioni sufficienti, si come credo.

Pranso alli 26. Gennaro 1631. à vn Piatto, da seruirlo per detto Passaggio, in Piatti Reali, e mezzi reali; con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Capi di latte seruiti con zuccaro sopra, regalati con butiro in forma di San Marchi, & Aquilette attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, e sopra. p. 1

2 Biscotti di Pane di Spagna in Tazza d'Argento indorata, con vn Cedro candito in mezzo, con vna Fontanina dentro, con vn fiore in cima, ripiena di Maluagia amabile, da sbruffare sopra alli detti biscotti, quando si ponerà à Tauola la Regina, ouero altro Prencipe. p. 1

3 Vn Prosutto cotto in latte, e posto in cassa di pasta in forma di Aquila, riportata detta cassa sul petto dell'Aquila in forma di vn Cuore, lassata scoperta, con gelo di chiara d'voua, con zuccaro, & acqua rosa sopra al Prosutto, e toccata detta Aquila con Oro, & Argento. p. 1

4 Vna Torta di Pistacchiata di più colori, con vna Barchetta di Pasta di zuccaro in mezzo, con due tramezzi, in vno pieno di conserua di Cedro, e l'altro di Agro di detto. p. 1

5 Vn lauoro di pasta di zuccaro in forma di Alberinto, ouato con più compartimenti, ripieni di diuerse conserue di frutti, con vna Guglietta in mezzo, con l'Arme dell'Imperatore in cima, toccata con oro. p. 1

6 Vna

6 Vna Pollancha d'India cotta alessa in forma di Aquila, e passata più volte per salsa reale, e coperta con Gelo di più colori, regalata d'voua miscide, con detto Gelo in forma di Delfinetti attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio di vna Lepre in forma di vn Cauallo Marino, con il Vecchio marino sopra, con vn Tridente nella mano destra, & vno scudo nella sinistra, con l'Arme del Rè di Spagna dentro, toccato con oro in diuersi luoghi. p. 1

8 Due Fagiani affaggianati, e passati più volte per salsa reale, & lardati con scorza di Cedro candita, e cocuzzata di Genoua à lardelli, e riuestiti della testa, ali, e code, e toccati con Oro, & Argento, regalati con Pasta di Marzapane in forma di San Marchi, e Delfinetti toccati con oro attorno. p. 1

9 Bianco mangiare in forma di vna Sirena, regalata di detto in forma di San Marchi, & Aquilette attorno, toccato con oro. p. 1

10 Due Statuette alte vn palmo, e mezzo di Pasta di zuccaro, vna detta l'Abbondanza, e l'altra la Fortuna, toccate in diuersi luoghi con oro. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

1 VN Piccione in minestra cotto con Ceruellato fino, con Prugnuoli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, seruito in cassa di pasta in forma di Nauicella riportata sul petto di vn'Aquila pur di detta pasta toccata con oro a doue bisognerà seruita in piatto piccolo. p. 1

2 Vna Torta, cōpartita in quattro parti vguali, in vno de' quali si poneranno capi di latte, zuccaro, & voua, e nell'altro compositione di Torta alla Lombarda, e l'altra Torta di Crema, & il quarto, Tartara con latte, & voua seruita con zuccaro sopra. p. 1

3 Tordi dodici arosto regalati con dodici Vccelletti di Cipro fritti attorno, con pasta reale in forma di Aquile, e san Marchi, con melangole tagliate. p. 1

4 Vn Cappone impastato alesso in latte fasciato, con prosutto tagliato in fette grandi, e sottili, seruito con biscotti di pane di Spagna sotto, con detto prosutto attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

5 Vna Aquiletta con trè vasetti di pasta sul petto in forma di trè barchette piccole piene di sapori, vno di mostarda fina, e l'altro di Mela Appie, e l'altro di mandole ambrogine. p. 1

6 Vna oglia alla Spagnuola seruita in cassa di pasta in forma di vna Gondola con sui compartimenti, con Castrato, Vitella, Prosutto, Piccioni, & vna Anatra dentro, & altri diuersi regali di legumi, & herbe dentro, toccata detta Gondola con oro alle parti di fuori, con paste a onde sotto, toccate con Argento. p. 1

7 Vna Pollancha d'India ripiena con diuersi fegatetti di Polli, Vccel-

letti di Cipro, & Animelle di Capretto, con diuersi frutti in fette dentro, e sotteſtata, con diuersi frutti freschi, e secchi dentro, regalata con paste reali in forme di Aquile, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vn Polpettone all'Inglese con Piccadiglio di polpa di Capponi, e Vitella mongana con voua formaggio grattato, e Capi di latte dentro, con spetie, & altri diuersi regali, fatto in forma di Aquila, fiorito con Cocuzzata di Genoua a lardelli, e pignuoli. p. 1
9 Vn Pasticcio di quattro Piccioni ripieni con Vccelletti di Cipro, Animelle di Vitella, e fegatetti di polli, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata con diuerse statuette di rileuo dentro.

1 VNa Crostata con Conserua di Cotogni dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
2 Quaglie dodici arosto regalate di dodici Lodole arosto attorno, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati. p. 1
3 Pasticcetti dodici alla Genouese, con scorza di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con vn lauoro di pasta in forma d'Aquila. p. 1
4 Starne sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di sei tordi inuolti in pasta di sfoglio, con limoni in fette attorno. p. 1
5 Pasticcetti sei sfogliati in vasetti ouati, con Piccadiglio di polpa di Capponi, midolla di Vaccina, Vccelletti di Cipro, Animelle di Capretto, e Testicoletti di Polli, con prosutto, o altri salami a bastanza dentro, con scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, con Tartuffoli, & altri regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
6 Vna Porchetta saluatica, arosto, & ripiena, con la Coratella di detta in pezzetti tramezzati con diuersi Vccelletti, con diuersi frutti freschi, e secchi dentro, con Tartuffoli, & altri regali, seruita con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, e riportata in cassa di pasta in forma di Nauicella, toccata con oro alle parti di fuori. p. 1
7 Due Fagiani affagianati, seruiti con salsa reale in sei vasetti di pasta in forma di Cuori attorno, con Cappari di Genoua dentro tramezzati con limoni in fette. p. 1
8 Vn Capretto intiero arosto, e lardato minuto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati in fette attorno. p. 1
9 Vn Pauone lardato minuto arosto, riueſtito della testa solamente toccata con oro, con vna fetta di limone in bocca, seruito con salsa reale, e mela appie cotte in vino, con zuccaro dentro sopra, regalato con paste di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Quì si muterà la saluietta bianca, se bene che si potrà mutare ad ogni seruitio che si porterà di Cucina, tanto nelli primi di detta, quanto nelli secondi: ma perche ogni volta che la Regina, o altro Personaggio grande beuerà se li porta da beuere con due Paggi auanti al Coppiero, & vn altro Gentilhuomo appresso con vna tazza d'Argento indorata, con vna saluietta bianca sopra, coperta con vn tondo, e quando che hauerà beuuto li appresenta la detta saluietta, e con sua riuerenza la ricopre, e tal cerimonia si vsa ogni volta che beuerà, e la sera si anderà con due Torcie accese, portate dalli detti Paggi auanti, ouero due Candellieri, se bene che si alzano ad alcuni Prencipi li propri candellieri della mensa ancora.

1 VNa Crostata di Conserua di Persiche, per piatto mezzano, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn lauoro di pasta in forma di Buccintorio con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti di mare, come Ostrache, Cappe diuerse, Aloguste, Ballari, & altri diuersi, con loro condimenti sopra, con Tartufoli, toccato con oro alle parti a doue non saranno ingrediēti. p. 1

3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà, con vn formaggietto di Romagna, con saluietta sotto. p. 1

4 Pera sei Carouelle seruite calde, con sei Pera Bergamotte attorno, con saluietta sotto. p. 1

5 Vliue di Romagna in piatto di Porcellana sopra ad vna saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 1

6 Cardi bianchi, sopra saluietta, con sale, e pepe in vasetto di Porcellana, a parte del piatto. p. 1

7 Finocchi bianchi di Bologna, seruiti con saluietta sotto. p. 1

8 Pera, e Mela Appie sciroppate, seruite in Piatto di Porcellana sopra a saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 1

9 Vn vaso inuetriato di Conserua di Persiche, con sei vasetti di Cotognata, con odori di Muschio, & Ambra dentro, di Porcellana, ouero di vetro, seruiti con saluietta sotto. p. 1

10 Vua diuersa in tazza di Porcellana, in piatto d'Argento, con saluietta sotto a pieghette. p. 1

Si darà acqua alle mani in Bacile d'Argento indorato, con acqua di odori, e si porgerà lo sciugamani da vn Paggio sopra a sottocoppa d'Argento indorata al Mastro sala; e si muterà la saluietta, e touaglia, e si poneranno le Confettioni, e Canditi diuersi in Baciletti d'argento, ouero di Porcellana con diuerse Statuette di zuccaro sopra, e doppo le Confettioni si darà vn steccadente lauorato, & vno schietto in fetta di limone, con saluietta sotto, sopra à Sottocoppa d'Argento indorata.

Lista prima di Febraro da grasso. Cap. XVI.

Pranso al primo di Febraro 1625. a vn Piatto, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle sottonotate Viuande bisognando, però di quelle Viuande che ne anderà fatto Tondi.

1 BVtiro passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vn'Aquila di rileuo in mezzo, seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto di Montagna doppo cotto in vino, seruito con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

3 Due Capponi salpimentati con le teste riguardanti verso le altre viuande, e posti con il petto sul piatto, doppo passati per salsa reale, e spoluerizzati con fulignata, con vn lauoretto di Pasta di zuccaro in bocca per vno, con limoni tagliati, e Paste di zuccaro attorno. p. 1

4 Vna Torta bianca con zuccaro diacciato, con chiara d'voua sopra, seruita con verdura attorno. p. 1

5 Vn Pollo d'India grosso arosto, & lardato con Cocuzza di Genoua, e Confetti di Cannella, tramezzata doppo che sarà passato per salsa reale, riguardante come li detti Capponi, e regalato di Paste di zuccaro, e Pera candite attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

7 Vna Colonnetta di vetro coperta di Gelo, con diuersi frutti dentro, con le Piramide indorate, e regalata da basso attorno il Piatto di detto Gelo di più colori, con fette di barbaglia di Porco saluatico sotto. p. 1

8 Mangiar bianco in forma di Lion Pardo à giacere, regalato di detto in forme di Mascheroni, e Sirene piccole attorno. p. 1

9 Vna Statuetta vestita con Pieghe sottili, detta Trionfo de' Grandi, con vna Guglietta dalla mano sinistra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in minestra.

1 VNa Torta di Capi di latte, con voua, zuccaro, e cannella dentro, condita con lardo grattato con il coltello, e tenuto a molle in acqua à bastanza, e si potrà fare con sfoglio ancora, e si seruirà con zuccaro sopra. p. 1

2 Ven-

2 Ventiquattro Vccelletti di Cipro fritti, seruiti con zuccaro sopra, e regalati di Animelle in pezzetti, tramezzate con fegatetti di Polli, in stecchetti sei di cannella, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Vna suppa con vin grande bianco amabile, Animelle, e fegatetti di Polli prima fritti, e polpa di Cappone battuta minuta, doppo cotto dentro, mescolata con buon brodo grasso, e sugo di melangole, o agresta, seruita calda con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

4 Due Pollanche d'India grosse più che Cappone alesse, con Ceruellato dentro, coperte con Persiche secche, doppo cotte in buon brodo, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1

5 Vna Lepre alessa con barbaglia di Porco salpresa dentro, e salsiccia fina, seruita calda con Pappardelle alla Romana, e regalata con detta barbaglia in fette, e salsiccia spaccata attorno. p. 1

Mostarda forte in tondi sei.

6 Due lingue di Vitella grossa appasticciate, con diuersi frutti dentro, con vin bianco, e brodo grasso, con sugo di agresta, e spetie a bastanza, seruite calde con paste di getto fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno, p. 1

7 Vn Cosciotto di Porco saluatico stufato, con mosto cotto, vin bianco, & agresta dentro, con spetie, e brodo grasso a bastanza, con diuersi frutti, seruito con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Richeste diuerse di Polli, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con Cardi, e Tartuffoli, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata in piatto reale, con statuette dentro.

1 VNa Crostata di Conserua di Cotogni, seruita cō zuccaro sopra. p. 1

2 Due Zinne di Campareccia inuolte in rete, arosto, seruite con salsa di Agresta sopra, regalate di dodici Lodole in pasta di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Sei Pollanchette d'India lardate minute arosto, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conserua di Cedro, midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

5 Sei Piccioni di ghianda trolli, e lardati minuti, arosto, regalati di dodici Lodole arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglese con suoi regali dentro, fatto a esse, seruito

con gelo di zuccaro ſopra. p.1

7 Due Capponi graſſi affaggianati aroſto, con ſalſa reale, in ſei vaſetti di paſta ouati, con Capparini di Genoua dentro attorno, con limoni tagliati. p.1

8 Lonza di Porco ſaluatico nel lombo aroſto, ſeruita cõ ſalſa di agreſta, e moſto cotto, con prugne di Marſilia rinuenute in detta ſalſa ſopra, con paſte ſfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette bianche.

1 VNa Croſtata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1

2 Tartuffoli attartuffolati. p.1

3 Marzolini di Firenze vno ſpaccato in mezzo. p.1

4 Pera buon Chriſtiane vernareccie dodici. p.1

5 Maroni aroſto, con zuccaro, & acqua roſa ſopra. p.1

6 Vliue di Spagna. p.1

7 Cardi bianchi, con ſale, e pepe in tondi. p.1

8 Vua bianca, e negra, con rappette di Finocchio ſecco attorno. p.1

9 Cotognata di Genoua, in barattoli ſei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le ſaluiette, e touaglia, e poſto in Tauola le Confettioni, e canditi, a beneplacito, ſi daranno ſteccadenti ſei, in ſottocoppa, o tazza d'Argento.

Liſta ſeconda da graſſo di detto Meſe. Cap. XVII.

Cena alli 8. *Febraro* 1625. *a vn piatto, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, ſeruita in piatti reali.*

Primo ſeruitio di Credenza.

Delle viuande che ne anderà fatto tondi, ſi faranno biſognando.

1 VNa inſalata grande con diuerſe ſtatuette dentro. p.1

2 Vna Teſta di Porco ſaluatico ſalpreſa, e poi cotta in vino, & aceto, regalata con fette di ſalſiccioni, e proſutto ſfilato attorno, con verdura ſotto. p.1

3 Vna Torta bianca con Capi di latte, e Prouature freſche dentro, con zuccaro, e cannella a baſtanza, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua ſopra. p.1

4 Due Capponi ſalpimentati, coperti con ſtringhette di gelo di più co-

colori, regalati di detto gelo attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio d'vna Pollancha d'India, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

6 Vn lauoro di pasta di sfoglio in forma di Aquila, ripiena di Bianco mangiare, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

La Brigiaruola in minestra, con pane grattato, e rossi d'voua.

1 VNa Gattafura alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Animele di Vitella arosto, para quattro, regalate di dodici Lodole arosto attorno, con paste, e melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Galline alesse, coperte con stringhette di Genoua, con salsiccia fina dentro, con formaggio grattato, & spetie dolce sopra. p. 1

4 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito con scorza di Cedro candita, e pignuoli. p. 1

5 Piccioni di ghianda sei stufati, con diuersi frutti secchi dentro, con barbaglia di Porco, seruiti con detti frutti sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni, con suoi regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei insalatine d'herbe cotte, e crude in tondi.

1 VNa Crostata di Conserua di Cotogni, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Dodici Tordi grassi arosto, regalati con Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Sedici Pasticcetti di Persicata, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra. p. 1

4 Sei Starne lardate minute arosto, con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio grande sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, barbaglia di Porco in fette sottili dentro, con scorza di Cedro, e Cardi teneri, con Tartuffoli, & vno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1

6 Vna Pollancha d'India grossa lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Creta spaccato per metà. p.1
3 Pera Carouelle, con Mela Appiolone. p.1
4 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p.1
5 Vliue di Tiuoli. p.1
6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
7 Mela sciroppate, con fulignata sopra. p.1
8 Cotognata di Valenza in scatolini due. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, se però si seruiranno le Confettioni, a beneplacito, e si daranno li steccadenti in fette di limoncelli sei.

Lista terza da grasso. Cap. XVIII.

Pranso alli 14. Febraro 1624. in Roma ad vn Piatto con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi à chi bisognerà.

1 BIscotti di Pan di Spagna, con Maluagia amabile, in caraffine al Trinciante numero sei. p.1
2 Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, e partita per metà, regalata di salsiccioni di Fiorenza, & lingue di Porco in fette attorno, con verdura sotto. p.1
3 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata, & Anici cõfetti sopra. p.1
4 Due Capponi salpimentati, seruiti con saluietta bianca sotto, con fette di prosutto, e paste di zuccaro attorno. p.1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1
6 Vn Pauone arosto, e passato per salsa reale, & lardato con Cocuzzata di Genoua, e riuestita solo la testa riguardante verso le sudette viuande, con vna fetta di limone in bocca, regalato di Biscottini di Sauoia, e Pera sciroppate, con Anici confetti sopra attorno. p.1
7 Gelo in forma di Vna Guglietta in mezzo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto gelo di più colori, con fiori di pignuoli sopra. p.1
8 Mangiar bianco con polpa di Gallina dentro, in forma di vn Cagnuo-

gnuolo in mezzo a giacere, regalato di detto bianco mangiare, in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Radice di Petrosemino in minestra, & alligate in voua.

1 VNa Torta alla Genouese con Capi di latte, & voua dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Fegatelli di Porco inuolto in rete, regalati di salsiccia fina arosto spaccata attorno, con testa di Vitella indorata, e fritta, doppo cotta alessa, con paste, e melangole tagliate attorno. p.1

3 Due Capponi alessi, coperti di Cardi bianchi, con fette di prosutto, e formaggio grattato, e cannella sopra. p.1

4 Vn Petto intiero di Castrato alesso, seruito con herbette sopra. p.1

Mostarda, & agliata in tondi.

5 Dodici Polpettoni ripieni, di Cosciotto di Vitella, e sottestati, con suoi regali dentro, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Due Anatre grosse saluatiche, ripiene, e sottestate, con Pera, e Mela in fette dentro, con barbaglia di Porco in fette, prugne, e visciole secche, con vin bianco per metà d'agresta, e buon brodo grasso, seruite con detti frutti sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, con Piccadiglio della polpa di detto, con pignuoli, e passerina, & scorza di Cedro tagliata minuta, con prosutto in fettarelle sottili dentro, e sottestato in destrutto, con cipolle ripiene dentro, seruito con dette cipolle attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p.1

8 Vn Pasticcio di testa di Vitella in pezzi, con diuerse richeste di Polli, e quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con suoi regali, e prosutto tagliato in fette, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole differenti in tondi.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vna Zinna di Vaccina inuolta in rete, e lardata arosto, seruita con dodici vccelletti in Pasta di sfoglio, posti in steccadenti piantati sopra à detta Zinna, regalata di trè para di Animelle di Vitella arosto, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Quaglie dodici arosto, regalate di dodici Ortolani arosto attorno, con Paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati. p.1

4 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e pas-

passerina, scorza di Cedro, midolla di Vaccina dentro, con Tartuffoli, e Salsiccia fina disfatta, Animelle, e Fegatetti di Polli dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.1

5 Sei Piccioni di casa arosto, regalati di dodici Tordi arosto attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

6 Sei cassettine di Pasticcetti vnite tutte insieme, con l'istessi regali, e compositione delli sudetti Pasticcetti sfogliati, con diuersi Vcelletti di più dentro, con vna copritura riportata sopra à ciaschedunno, con fulignata sopra. p.1

7 Vn Pauone frollo, & lardato minuto arosto, e riuestito la testa solamente, seruito con salsa reale, e cappari di Genoua sopra, con dodici Pasticcetti da boccone alla Genouese attorno, con limoni tagliati. p.1

8 Li Quarti dietro per fino al Lombo di Capriuoletto, lardato minuto arosto, con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tartuffoli attartuffolati. p.1

3 Formaggio Piagentino. p.1

4 Pera carouelle bianche, dodici. p.1

5 Vliue di Romagna. p.1

6 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in piatto piccolo a parte. p.1

7 Finocchi bianchi, conseruati nel sabbione. p.1

8 Vua bianca, e negra. p.1

9 Pera Fiorentine sciroppate, con Anici sopra. p.1

10 Due scatoloni di conserua di cotogni. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutato touaglia, e saluiette, con coltello, e cucchiaro, in sei tondi, e poste le confettioni in tazze d'Argento a beneplacito, e canditi diuersi in piatti grandi, ouero bascili, con steccadenti vno per Conuitato dopò seruite dette confettioni.

Lista quarta da grasso. Cap. XIX.

Pranso alli 11. di Febraro 1625. in Madrid à vn Piatto, in giorno di Carnis tollenda, seruito in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito parte all'Italiana.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà farli.

1 CApi di latte con zuccaro sopra, regalati di Manteca di Vacca, e Recossones, passati per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto cotto in latte, seruito con fulignata sopra, regalato con fette di salami cotti in vino attorno. p. 1

3 Vna Torta bianca, con Capi di latte, e ricotta dentro, con zuccaro, & acqua rosa, e chiara d'voua. p. 1

4 Vn Pasticcio di Venado nel Cosciotto, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

5 Due Galline salpimentate, coperte con stringhette di Gelo di più colori. p. 1

6 Mangiar bianco in forma d'Aquila, regalato di detto, in forma di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sardigna in minestra.

1 TOmaselle di fegato di Porco sedici, regalate con Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, seruite con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

2 Vna Torta alla Genouese detta la Presunzuola, seruita con zuccaro sopra. p. 1

3 Due Capponi cotti in latte, inuolti, cō fette di prosutto attorno, legate con spago, ouero inuolti in drappo bianco, seruiti con fette di pane sotto, con paste di detto latte sopra, con cannella, e con dette fette di prosutto attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

4 Vna oglia, con Vaccina, e Carnero cō prosutto dentro, con Garabanzi, e lenticchia, con Cauolo torsuto, & altre diuerse herbe, con vno spezzato di Piccioni di Casa, e sei Pernice, seruita calda, con formaggio grattato, e sperie a bastanza sopra. p. 1

5 Vna Pollancha d'India grossa ripiena, e sottestata, seruita calda, con Mela sciroppate sopra, & attorno, con limoni tagliati, e paste reali. p. 1

6 Vn Pasticcio di polpette di Vitella, con diuersi Vccelletti dentro, e fegatetti di Polli, con Tartuffoli, e midolla di Vaccina, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di Mansanas, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Diciotto Tordi arosto, regalati con Animelle di Capretto, tramezzate con fegatetti di Polli, in stecchetti di cannella, doppo fritte attorno, con paste sfogliate, e melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Cotogni, midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, in forma di rosa sopra, con zuccaro. p. 1

4 Sei Pernice lardate minute arosto, con salsa reale, & Açitunas senz'ossi sopra, regalate con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio all'Inglese, cioè Impanada real, con Piccadiglio di Vitella, scorza di Cedro, midolla di Vaccina, e prosutto in fette dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa, e Tartuffoli, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

6 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vna Lonza di Vitella di libre dieci arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche a beneplacito.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, con zuccaro sopra. p. 1

2 Criadillos di tierra attartuffolati. p. 1

3 Vna forma di Cascio di Siuiglia, spaccata per metà. p. 1

4 Pera Carouelle, e Mela rose. p. 1

5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1

6 Vliue Valentiane, con oglio, & aceto sopra. p. 1

7 Vua bianca, e negra, conseruata fresca. p. 1

8 Torrone di Siuiglia, quattro pezzi grandi. p. 1

9 Vna Confettiera con diuersi compartimenti, con diuersi confetti dentro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto steccadenti in vna sottocoppa di Argento indorata sei.

Lista quinta da grasso. Cap. XIX.

Pranso alli 14. Febbraro 1624. a vn Piatto, con vna portata di Cucina, & vna di Credenza, seruito in Piatti mezzani.

Primo seruitio di Cucina.

Cauolo Bolognese con Ceruellato in minestra.

1 VNa Torta di Crema seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vn Ala di fegato di Porco inuolta in rete arosto, seruita con prosutto tagliato in fette attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Due Anatre alesse, coperte di maccaroni Siciliani, con Ceruellato fino spaccato attorno, e formaggio grattato, con cannella sopra. p.1

4 Sei Palombelle saluatiche stufate, con barbaglia di Porco in fette dentro, con diuersi frutti, seruite con paste di getto fritte, & limoni tagliati attorno. p.1

5 Trè lingue di Campareccia appasticciate, con diuersi frutti dentro, seruite con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio di vno spezzato di Conigli, con diuersi Vccelletti, e barbaglia di Porco in fette dentro, con pignuoli, e passerina, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

7 Sei Beccaccie lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Lonza di Porco saluatico arosto, con saluia, e rosmarino dentro, regalata di dodici Lodole arosto, attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p.1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Formaggio di Parma. p.1

3 Pera, e mela, con verdura sotto. p.1

4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1

5 Vliue di Spoleti, con oglio, & aceto sopra. p.1

6 Finocchio dolce in rappe, con saluietta sotto. p.1

7 Mela sciroppate, con Anici confetti sopra. p.1

8 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e steccadenti in fette di limoni numero sei.

Lista sesta da grasso. Cap. XXI.

Pranso alli 15. Febbraro 1625. a vn piatto, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito in luoghi penuriosi, in piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi ancora bisognando di alcune viuande.

1 Ricotta passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vn prosutto cotto in vino, con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro, & acqua rosa. p.1
3 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata sopra. p.1
4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1
5 Mangiar bianco in forma di Mascheroni, e pignoccati. p.1
6 Vn lauoro di pasta di sfoglio, con butiro, in forma di rosa, seruito con zuccaro sopra. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Nauoni con salsiccia fina in minestra.

1 Vna Torta con herbe dentro alla Lombarda, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Fegatelli di Porco inuolti in rete arosto, tramezzati con salsiccia fina, seruiti caldi, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Due Capponi alessi, coperti di rauiuoli con spoglia, con salsiccia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
4 Petto di Castrato, e Vaccina, alessi, seruiti con verdura sopra. p.1
Agliata, e Mostarda in tondi 6.
5 Vaccina nel Cosciotto ben frolla appasticciata, con midolla di detta, e diuersi frutti dentro, seruita calda, con paste di getto fritte, con limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Pasticcio di vno spezzato di Pollastri con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con prosutto in fette, e Cardi teneri, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Insalata a beneplacito.

1 Vna Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tor-

2 Tordi dodici arosto, regalati di paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sedici, con Pera sciroppate, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.1
4 Piccioni sei di Ghianda arosto, regalati di sei beccafichi di lago arosto attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p.1
5 Vn Pasticcio sfogliato, con Riccadiglio di Cosciotto di Castrato, midolla di Vaccina dentro, con fegati di Polli, e Tartuffoli, e con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
6 Sei Pollastri affaggianati arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

1 VNa Croftata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Formaggio di Monte Pulciano partito per metà. p.1
4 Pera Fiorentine, e Mela Appiolone. p.1
5 Cardi bianchi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. p.1
6 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p.1
7 Mela rose sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.1
8 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p.1
Data l'acqua alle mani con steccadenti sei in fette di limoncelli.

Lista settima da magro. Cap. XXII.

Pranso alli 20. Febbraro 1621. à vn Piatto, con dodici Viuande di Cucina, e dodici di Credenza, in luoghi penuriosi, da magro, seruito in Piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Se bisognerà si faranno li tondi di alcune viuande.

1 CAntucci Pisani dodici, con vin bianco amabile in bicchieri. p.1
2 Butiro passato per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
3 Vna Torta bianca, seruita con verdura attorno, e fiori. p.1
4 Tarantello cotto in mosto cotto, con vin bianco dentro, tramezzato con Alice, e fette di limoni. p.1
Vn Pasticcio di vn Luccio grosso, seruito con verdura attorno. p.1

6 Sei

6 Sei Lucci più che di libra accarpionati, con limoni tagliati, e paste reali attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Pane bullito con Butiro, in minestra, & alligato in voua.

1 VNa Torta di Prouature, e Ricotta, con herbe buone, zuccaro, e cannella dentro, con voua, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Dodici voua sperdute, seruite con butiro, zuccaro, e cannella, sopra, con sei voua affrittellate, con Crostini di pan sotto, con zuccaro, e cannella sopra, attorno. p.1

3 Due Tinche grosse in Pottaggio, con diuersi frutti, e fette di Tarantello dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste alla Napoletana fritte, con zuccaro sopra attorno, con limoni tagliati. p.1

4 Vn Luccio grosso alesso, seruito con oglio, & aceto, e pepe, con verdura sopra. p.1

Sapor bianco, con mandole ambrogine in tondi sei.

5 Trè Tinche grosse ripiene arosto, con salsa reale, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio con Anguilla grossa, e Tarantello dissalato, Codette di Gambari, con Peretta di Ranocchi dentro, e con altri diuersi regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

1 VNa Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Boga piccola fritta con Gambarelli di Acque dolci, con Paste sfogliate, e melangole tagliate attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici con Mela sciroppate dentro, e con butiro fresco, seruite con zuccaro sopra. p.1

4 Trè Tinche spaccate per metà, e fritte, seruite calde con Peretta di Ranocchi fritti, e Paste sfogliate attorno, con melangole tagliate. p.1

5 Vn Pasticcio sfogliato con butiro, con Piccadiglio di Luccio, Codette di Gambari, Peretta di Ranocchi dentro, con Tartuffoli, Pignuoli, e Passerina, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

6 Sei Luccetti fritti, regalati con sei scartoccetti di frittate ripiene attorno, con zuccaro, e cannella sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Due Casciotti di Cortona, partiti per metà. p. 1
3 Pera Ruggini, e Mela rose, con verdura sotto. p. 1
4 Cardi bianchi, e Sellari, con sale, e pepe. p. 1
5 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p. 1
6 Mela sciroppate, con fulignata sopra. p. 1
7 Cotognata in scatole sei. p. 1
8 Vua fresca bianca, e negra. p. 1
Data l'acqua alle mani, con steccadenti sei in fette di limoni.

Lista ottaua da grasso. Cap. XXIIII.

Cena alli 15. Febbraro 1624. a vn Piatto, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, seruita in Piatti reali in Roma.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi à chi anderanno.

1 VN' Insalata con diuerse Statuette dentro. p. 1
2 Vn Prosutto di Montagna cotto in latte, e doppo netto dalla codica, seruito con fulignata, & Anici confetti sopra, e posto in cassa di Pasta, con verdura attorno. p. 1
3 Vna Torta di Conserua di Cotogni, con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1
4 Due Capponi salpimentati, e lardati, con scorza di Cedro candita, doppo passati per salsa reale, e posti in cassa di Pasta in forma di Pasticcio ouato, e traforata. p. 1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella, in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Sei Pernice lardate minute arosto, e fatte restare in piedi, riguardanti verso il mezzo del Piatto, con vno Cotogno sciroppato, con Anici confetti sopra, doppo passate per salsa reale, regalate con pezzi di Cotogni sciroppati, con fulignata sopra attorno, con biscotti di Sauoia. p. 1
7 Vna guglietta di vetro, coperta di Gelo, con fette di barbaglia di Porco saluatico attorno, coperte di detto Gelo di più colori, p. 1
8 Mangiar bianco in forma di tre Api grande, regalate di detto in forme di Pignoccati, e Mascheroni attorno. p. 1

9 Vna

9 Vna Statuetta vestita di saluiette, con pieghe sottili, detta l'Abbondanza. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Indiuia alligata in voua in minestra.

1 VNa Torta di conserua di Pera. seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Animelle fritte, seruite con salsa reale sopra, con latte di Pignuoli, e rossi d'voua sbattuti, con detta salsa, e se li darà alquanto corpo, al forno, ò fornello, e si seruiranno calde con cannella sopra, con limoni tagliati attorno, con paste reali. p.1
3 Bragiuole di Vitella arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Bragiuole di Porco attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1
4 Due Capponi alessi, seruiti con pane in fette sotto, e con voua sperdute attorno, con formaggio grattato, e cannella sopra. p.1
Mostarda amabile in Tondi sei.
5 Sei Zampetti di Vitella doppo alessi, e fritti, seruiti con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Trè Anatre saluatiche ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vno spezzato di Lepre soffritta con Cipollette, e spetie à bastanza dentro, seruita con Mosto cotto sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Sei Piccioni di Ghianda stufati, con suoi regali dentro, seruiti con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Vn Pasticcio di polpette di Vitella ripiene con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, & altri diuersi regali, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei Insalate piccole di radiche d'herbe cotte.

1 VNa Crostata di Cõserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Lodole ventiquattro arosto, regalate con pasta sfogliata, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle dentro, con altri diuersi regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
4 Sei Piccioni di Casa arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1
5 Sei Coniglietti piccoli lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale,

le, & Vliue senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con Animelle, midolla di Vaccina, scorza di Cedro, e Tartuffoli, con fette di barbaglia di Porco dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p.1
7 Due Fagiani affagianati arosto, seruiti con salsa reale, e Capparini di Genoua sopra, doppo riuestiti della testa, collo, e coda, regalati con dodici Pasticcetti da boccone, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vn Capretto intiero arosto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Vna Lonza di Porco saluatico arosto, con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette bianche sei.

1 VNa Crostata di Conserua di Cedro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Marzolini di Fiorenza spaccati per metà. p.1
4 Pera Fiorentine, con verdura sotto. p.1
5 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe. p.1
6 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p.1
7 Vliue di Spagna. p.1
8 Pera sciroppate, con Anici confetti sopra. p.1
9 Cotognata in barattoli di vetro sei. p.1
10 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e posto le Confettioni in piatti di Porcellana senza saluiette sotto, e canditi in bacili d'Argento indorati, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti lauorati in tazza di Porcellana.

Liste del Mese di Marzo principio di Primauera. Cap. XXIV.

LA Primauera, si come molti hanno detto, che sia temperata, e saluberrima, poiche è meno offensiua per la sanità che in altra stagione, se bene che vien detta Primauera ancora, perche gli Alberi incominciano a verdeggiare, & il sangue si incomincia a mouere nelli corpi humani, per le superfluità prese nella Inuernata, siche la Primauera incomincia alli 21. di Marzo, e dura per fino alli 21. di Giugno.

Lista prima di Marzo da magro. Cap. XXV.

Pranso al primo di Marzo 1625. di Quaresima a vn Piatto, seruito in Piatti reali con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, nell'Vmbria.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi alli Conuitati che anderanno fatti.

1 TArantello dissalato cotto in vino, e mosto cotto, regalato con Alice di Cadaches, e limoni tagliati attorno, con suo condimento sopra. p.1

2 Trè Cedri canditi, regalati con sei pezzi di Pistacchiati di più colori attorno. p.1

3 Bottarga tagliata minuta, con oglio, e pepe sopra, con sugo di melangole sopra scalda viuande. p.1

4 Scaroloni di Pasta fritti, seruiti con zuccaro, e mele di Spagna sopra. p.1

5 Sei Truotte marinate, con salsa reale, e limoni tagliati minuti sopra, regalate con limoni tagliati, e pasta di marzapane in forma di Pesci attorno. p.1

6 Vna Torta di Conserua di Pera, con zuccaro sopra. p.1

7 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, con verdura attorno, di basso rileuo. p.1

8 Due Dentali grossi, coperti con gelo di più colori. p.1

9 Mangiar bianco fatto con latte di mandole, zuccaro, e farina di Riso, con polpa di Luccio, & acqua rosa dentro, in forma di Delfino, regalato di detto bianco mangiare, in forme di Pesci attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Cescio in minestra, con agli, e Castagne dentro.

1 VNa Torta di Spinaci, con pignuoli, e passerina dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vna suppa con vin bianco amabile, con Piccadiglio di polpa di Pescio senza spine, e latte, & fegati di diuersi Pesci dentro, seruita con zuccaro, e cannella sopra. p.1

3 Vna testa d'Ombrina grossa alessa, seruita con oglio, pepe, e sugo d'agresta sopra, con herbette buone. p.1

Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi sei.

4 Sei Calamari grossi ripieni, in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con latte di mandole, regalati, con paste passate per la seringa, e fritte, con zuccaro sopra attorno, con limoni

ni tagliati. p.1

5 Dodici Polpettoni ripieni di polpa di diuersi Pesci senza spine, e sottestati, con diuersi frutti dentro, & alligati con latte di pignuoli, e regalati con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Sei Linguatte ripiene, con la polpa di dette, e con altra di diuersi Pesci in Piccadiglio, con pignuoli, e passerina, con nosci, e mandole soppeste dentro, con herbette buone, pan grattato, e spetie a bastanza, e sottestate con buon oglio, seruite con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Sarde, e Trigliette in carta arosto, seruite con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Sei Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, & limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio d'Anguilla grossa in pezzetti, con Tarantello dissalato, e Tartuffoli dentro, con spetie a bastanza, & altri diuersi regali, seruito con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

1 VNa Crostata di Cõserua di Cotogni, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Sardine, cioè Alicette fritte, con Gambarelli di mare fritti attorno, con Tortelletti fritti, ripieni di Marzapane, con zuccaro sopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Sei Pasticcetti con polpa di Dentale in pezzetti dentro, con Pauerraccie senza scorza, e Codette di Gambari, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, & altri regali, seruiti con zuccaro sopra. p.1

4 Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte, regalate con Tortelletti, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Sei Linguatte, cioè sfoglie fritte, regalate con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio grande con Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci senza spine, con Pignuoli, e Passerina, e Tarantello dissalato dentro, con Cardi teneri, e Tartuffoli, con scorza di Cedro candita, e latte, e fegati di Pescio, con Codette di Gambari, e spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p.1

7 Vn'Ombrina grossa arosto al forno, e lardata, con Alici, e Tarantello dissalato, seruita con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con dodici Pasticcetti di boccone, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, seruite con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Sei Cefali fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette alli Conuitati.

1 VNa Crostata di pasta di Genoua, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Ostraghe nella scorza numero 50. p.1
3 Alogoste con suo condimento nelle scorze, numero 2. p.1
4 Tartuffoli attartuffolati. p.1
5 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra. p.1
6 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe in tondi. p.1
7 Vliue di Bologna. p.1
8 Vua fresca bianca. p.1
9 Mela Appie sciroppate seruite in vn lauoro di Pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, con anici confetti sopra. p.1
10 Cotognata in scatoloni due grandi. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e Touaglia, e posto le Confettioni, e canditi a beneplacito, e dato li steccadenti in mazzetti di fiori quanti Conuitati saranno alla mensa.

Lista seconda da magro. Cap. XXVI.

Pranso alli 12. Marzo 1623. a vn Piatto seruito in Roma, in Piatti reali, e mezzi reali, con ventiquattro viuande di Cucina, e quarant'otto di Credenza, & le Confettioni.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle Viuande che anderanno fatti.

1 RIcotte fatte con latte di mandole, e brodo di Luccio, con farina di Riso, zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite con zuccaro sopra. p.1
2 Alici tramezzate con Aringhe, regalate di Crostini di Cauiale di Ferrara attorno, con limoni tagliati. p.1
3 Vna Torta di Pistacchiati di più colori. p.1
4 Sei linguatte marinate con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, regalate con Tortelletti di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Tortelletti ripieni con Mela sciroppate, e fritti, seruiti con Mel di Spagna, e zuccaro sopra, & attorno. p.1
6 Dodici Truotte accarpionate, regalate con limoni tagliati, e rosette di Marzapane attorno. p.1
7 Vn lauoro di Pasta in forma di Alberinto, alto come il Pasticcetto di boccone, ripieno con Conserua di Cedro, e con diuersi frutti sciroppati, e bianco mangiare, seruito con Anici di mezza coperta, & su-

fulignata sopra, con vna Guglietta in mezzo di detta Pasta. p. 1

8 Due Cefali grossi arosto, seruiti con salsa bastarda, e zibibo senz' ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vna Spigola grossa salpimentata, coperta con stringhette di Gelo di più colori, regalata con detto Gelo à Gugliette, & in fette di scorza di limoni attorno. p. 1

10 Vn Pasticcio di vna Migliaccina grossa, in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p. 1

11 Mangiar bianco con polpa di Pesce Cappone dentro, in forma di Sirena, regalato di detto, in forme di Mascheroni attorno. p. 1

12 Vn Lionpardo di pasta finta di Marzapane à giacere, riguardante verso le sopradette viuande. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

1 VNa Torta di bianco magnare, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Polpettone a Peretta di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, & alligate con latte di pignuoli, seruite con cannella sopra, con paste alla Napoletana fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Rombi grossi a bruetto alla Venetiana, con pignuoli, e passerina, & altri diuersi frutti dentro, con vino bianco, spetie, e zafferano a bastanza, seruiti con detti regali sopra, e con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Vna testa di Storione alessa, seruita con verdura sopra, & attorno. p. 1
Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi sei.

5 Due Ombrine di libre cinque l'vna alesse, coperte con Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Polpettone all'Inglese, con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine dentro, con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita, e fiorito con Cocuzzata di Genoua, e pignuoli ammollati in acqua a bastanza, seruito con paste fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata di Cucina.

7 SArde arosto su li carboni alla marinaresca seruite calde, con oglio e sugo di melangole sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Trippe di Arzilla grossa in Pottaggio, con latte, e fegato di diuersi Pesci dentro, con vin amabile, pignuoli, e passerina, con herbette buone, e spetie a bastanza, seruite con pane in fette sotto, e con paste, & limoni tagliati attorno, & alligate con latte di mandole, o di pignuo-

gnuoli a beneplacito. p. 1

9 Bragiuole di Dentale arosto su la graticola, seruite con salsa di mosto cotto, con mandole monde, e zibibo senz' ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

10 Vno Scorfano grosso stufato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, e con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

11 Trè Palamide grosse arosto su la graticola, seruite con salsa, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

12 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni di polpa di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, e Codette di Gambari, seruito caldo, con zucccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

Terza portata di Cucina.

1 VN Tortiglione, con pignuoli, e passerina, e Mela tagliate minute dentro, con zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati con Tortelletti ripieni, con Mela sciroppate, e fritti, con zuccaro sopra attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pescio Agucchia fritto, regalato con spannocchie, e Gambarelli di mare fritti, attorno, con detti Tortelletti, melãgole, & limoni tagliati. p. 1

4 Diciotto Pasticcetti ripieni con Conserua di Pera, impastati con oglio, & zuccaro dentro, seruiti con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro a bastanza. p. 1

5 Maccarelli fritti, regalati, con Tortelletti, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vno Storioncello di libre sedici arosto al forno, e lardato con Tarantello dissalato, & Alicette, con garofani dentro, seruito con salsa di mosto cotto, e vin forte, con zuccaro dentro, con prugne, e visciole secche, rinuenute in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Quarta portata di Cucina.

7 SEi Pasticcetti di Piccadiglio di Pescio, con latte di Ombrina, Codette di Gambari, e Tartuffoli dentro, con Tarantello dissalato, e spetie a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

8 Lampredozze di Tiuoli fritte, regalate di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

Ar-

9 Arzillette dodici fritte, cioè razzette, seruite con agliata, in sei cassettine di pasta attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1
10 Vn Pasticcio grande ouato, con l'istessi regali dentro delli sopradetti Pasticcetti di Piccadiglio, con scorza di Cedro, e Cardi teneri di più dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
11 Sei Porcellette fritte, regalate con saluia fritta attorno, con melangole, paste, & limoni tagliati. p.1
12 Dodici Carpioncini del Lago di Sora fritti, regalati cô latte d'Ombrina fritto attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche sei.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vna suppa di Prugnuoli già secchi, e rinuenuti in acqua, e cotti nell'istessa, con suo condimento, seruiti con Pane sotto. p.1
3 Cinquanta Ostraghe in diciotto scorze, seruite con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra, con Melangole attorno. p.1
4 Bottarga tagliata minuta, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con scaldauiuande sotto. p.1
5 Vna suppa con Telline, e Paueraccie senza scorza, con vin bianco amabile dentro, con fette di pane brustellite sotto. p.1
6 Gambari con scorza di acque dolci, con pepe, & aceto sopra. p.1
7 Due Aloguste doppo cotte, seruite nella scorza, con oglio, pepe, & aceto sopra. p.1
8 Pattelle arosto su la Graticola, con oglio, e pepe, con sugo di melangole sopra. p.1
9 Cannelle, cioè Cappe longhe arosto, con oglio, pepe, & sugo di melangole sopra. p.1
10 Cappe di San Iacopo arosto, con suo condimento sopra. p.1
11 Cardetti di Mare, con loro condimento sopra. p.1
12 Granceuole nella scorza, con suo condimento sei. p.1

Terzo seruitio di Credenza.

Si potranno mutare le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di Conserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Carcioffi teneri attartuffolati. p.1
4 Sparagi con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

Ma-

5 Maroni arosto, con pepe, sale, e sugo di melangole sopra. p. 1
6 Vliue di Romagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
7 Pera Caronelle, e Mela Appiolone. p. 1
8 Finocchi freschi, con Gambi dodici. p. 1
9 Fichi secchi, regalati con Mandole monde, e zibibo, con zuccaro sopra attorno. p. 1
10 Mela, e Pera sciroppate, con Confetti piccoli sopra. p. 1
11 Cotognata in sei Barattoli di vetro. p. 1
12 Vua bianca fresca, e conseruata con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, e poste le Confettioni in dodici Tazze d'Argento una per sorte, e Canditi di diuerse sorti in due Piatti Reali, e doppo seruite dette Confettioni, posto li steccadenti lauorati sopra vna Sottocoppa d'argento indorata, num. sei.

Lista terza da magro. Cap. XXVII.

Pranso alli 15. Marzo 1618. à vn Piatto in luogo penurioso di buoni pesci, con sedici Viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti Mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

1 TArantello dissalato in fette, regalato con Anguille dissalate in rocchietti attorno, con limoni tagliati, & suo condimento sopra. p. 1
2 Dodici Pera candite, regalate di dodici Pignoccati attorno, con saluietta bianca sotto. p. 1
3 Pasta à vento fritta, con Tortelletti ripieni con pasta di Marzapane, seruiti con Mele, e zuccaro sopra. p. 1
4 Sei Barbi più grossi che di libra, di Fiume di Monte, marinati, con aceto bollito, con zuccaro, pignuoli, e passerina dentro, seruiti con detto marinato sopra, con Stellette di pasta di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Vn lauoro di Pasta in forma d'Aquila, con diuersi compartimenti nel Petto di detta, ripieno, con diuersi frutti sciroppati, seruito con zuccaro sopra. p. 1
6 Due Lucci grossi accarpionati, seruiti con limoni tagliati minuti, con zuccaro sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p. 1
8 Bianco Mangiare con latte di Mandole, e polpa di Luccio dentro, con farina di Riso, zuccaro, & Acqua rosa, in forma di Pescio grande, e regalato di detto in forma di Nicchi attorno. p. 1

Pri-

Primo seruitio di Cucina.

Luppoli con latte di Mandole, e di Pignuoli in Minestra.

1 VNa Torta con fette di Tarantello dissalato, cotto in vin bianco, e mosto cotto, tramezzato con zibibo senz'ossi, e Mela in fette dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Vna suppa con polpa di Luccio, in Piccadiglio, senza spine, fatta in Pottaggio, con vin bianco amabile, con latti, e fegati di Luccio dentro, seruita con fette di pane brustellite sotto, con zuccaro, e cannella sopra, e sugo di melangole. p. 1

3 Vn Luccio grosso alesso, coperto con vna lenticchiata cotta, con Tarantello dissalato, e Luccio sfumato dentro, con suo condimento, seruita con pepe a bastanza sopra. p. 1

Agliata in tondi sei.

4 Trè Tinche in Pottaggio, con cipollette soffritte, con herbette buone dentro, con diuersi frutti, e spetie a bastanza, seruite con detti regali sopra. p. 1

5 Dodici bragiuole di Luccio arosto, con pitarrima sopra, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Anguilla grossa in rocchietti arosto, allo spedo, seruita con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

7 Trè Tinche ripiene, con nosci, e mandole soppeste, pane grattato, con herbette buone, e polpa di Lucci battuta con vn poco di Tarantello dentro, arosto su la graticola, seruite con salsa, con mosto cotto, e zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Anguilla grossa in pezzi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, Codette di Gambari, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

1 VN Tortiglione di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Lasche fritte, regalate di Tortelletti fritti ripieni, con Cesci pesti, con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, con melangole tagliate attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici, con Cotogni sciroppati dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra. p. 1

4 Luccetti fritti, regalati con Ceriuolette fritte attorno, con melangole, paste, & limoni tagliati. p. 1

5 Barbetti fritti, regalati con peretta di Ranocchi fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1

6 Vn Pasticcio con Piccadiglio di Luccio, e di Anguilla grossa, con Tarantello dissalato dentro, con pignuoli, e passerina, Codette di Gambari, peretta di Ranocchi, Tartuffoli, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1

7 Trè Tinche grosse spaccate, e fritte, seruite con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Luccio grosso arosto allo spedo, lardato con Tarantello, & Alicette senza spine, seruito con salsa di agresta, e mosto cotto, con limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1

3 Sparagi seruiti con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1

4 Gambari di acque dolci cinquanta, con oglio, & aceto, con pepe sopra. p. 1

5 Cardi, e Carcioffi teneri, con sale, e pepe. p. 1

6 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p. 1

7 Pera, e Mela di più sorte. p. 1

8 Mela sciroppate, con zuccaro, & Anici di mezza coperta sopra. p. 1

9 Cotognata in scatole sei. p. 1

10 Vua bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Cōfettioni, e canditi a beneplacito, e steccadenti lauorati in sei fette di limoni.

Lista quarta da magro. Cap. XXVIII.

Pranso alli 20. Marzo 1620. a vn Piatto, nell'Vmbria a Fermo, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno tondi di tutte quelle viuande che anderanno fatti bisognando.

1 VN vaso inuetriato grande con diuersi frutti canditi dentro, con pezzi di Cedrati attorno. p. 1

Ali-

2 Alici tramezzate con Tarantello, e fette di limoni, con Crostini di Caviale attorno. p. 1
3 Dodici Truotte di mezza libra l'vna marinate, con salsa di mosto cotto, con agresta dentro, con prugne secche bollite in detta salsa sopra, con zuccaro, regalate con paste di marzapane, e limoni tagliati attorno. p. 1
4 Vna Torta di bianco mangiare marzapanata, seruita con fiori, & altre verdure attorno, con zuccaro sopra. p. 1
5 Due Dentali, coperti con gelo di più colori. p. 1
6 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, seruito con verdura attorno. p. 1
7 Diuersi lauori di paste ripieni, con Conserua di Mela Cotogne fatti da Monache in diuerse forme. p. 1
8 Mangiar bianco in forma di Gambaro lione, regalato di detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, & voua fatte di detto attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con latte di mandole, e zuccaro.

1 VNa Torta di Cescio infranto, doppo cotto, con zuccaro, e spetie dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra, e Mela sciroppate dentro. p. 1
2 Polpettine a peretta con latte, & voua di Rombi dentro, alligate con latte di pignuoli, con passerina, e pignuoli dentro, e paste fritte attorno. p. 1
3 Vn Rombo di libre 15. alesso, regalato con Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
4 Vna Spigola grossa alessa in vin bianco, inuolta in fette di Tarantello attorno, seruita con oglio, pepe, e sugo di limoncelli sopra, con detto Tarantello, e fette di limoni attorno. p. 1
Sapor bianco in sei tondi.
5 Dodici Polpettoni ripieni di polpa di Dentale grosso, e sottestati con diuersi frutti intieri, & in fette dentro, seruiti con detti frutti sopra, con spetie a bastanza, con paste fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. 1
6 Triglie, e Sarde in carta arosto, seruite con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Dodici Orate di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa di mosto cotto, & agresta bollita, con zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vn Pasticcio di bragiuole di Dentale lardate con Tarantello dissalato, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Codette di Gambari, pignuoli, e passerina, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

1 VN Tortiglione con Mela rose, tagliate minute, pignuoli, e passerina dentro, con zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra. p. 1
2 Calamaretti fritti, regalati con Gambarelli di mare fritti, attorno, con herbette fritte, e con melangole, paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
3 Sedici Pasticcetti con Conserua di Cotogni, seruiti con fulignata sopra, e zuccaro attorno. p. 1
4 Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte, regalate con saluia fritta, paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
5 Vn Pasticcio di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con latte, e fegato di Rombi dentro, con Codette di Gambari, peretta di ranocchi, e Tarantello dissalato, e con altri diuersi regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1
6 Vn Dentale grosso arosto allo spedo, e lardato con Alice, e Tarantello dissalato, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
7 Sei Linguatte fritte, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Sei Cefali più che di libra l'vno, fritti, seruiti con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Ostraghe cinquanta seruite nelle scorze, con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra. p. 1
3 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
4 Aloguste in pezzi, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1
5 Vliue d'Ascoli, con oglio, & aceto sopra. p. 1
6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
7 Mandole, e pignuoli stati a molle a bastanza, tramezzati con zibibo, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
8 Vua bianca fresca ben conseruata. p. 1
9 Pera con Mela Appie sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 1
10 Cotognata in barattoli sei di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto le Cõfettioni in Tauola in piatti con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti lauorati, sei, con mazzetti di fiori, sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista quinta da magro. Cap. XXIX.

Pranso alli 27. Marzo 1625. a due piatti, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruito in Madrid il Giouedi Santo in Piatti mezzi reali.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti di pane di Spagna, con vino bianco di Siuiglia. p.2

2 Meloni vernacrecci tagliati in fette numero quattro. p.2

3 Atunno, cioè Tarantello in fette, tramezzato con Anguille salate, e dissalate, e cotto in mosto cotto, detto Arrope, regalato con Anchiuas attorno, con limoni tagliati. p.2

4 Due lauori di pasta di zuccaro, con molti compartimenti, in forma di rosa, ripieni, con Conserua di Cedro, e di Pera, e con Mansanas, cioè Mela Appiolone sciroppate dentro, con vna Guglietta in mezzo di detta pasta, con vna banderuola con l'arme de' Conuitati dentro. p.2

5 Dodici Linguattas, cioè sfoglie marinate, con salsa reale, e passas sopra, regalate con Tortelletti ripieni, con Conserua di Pera, e fritti, seruiti con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagliati. p.2

6 Due piatti con mandole monde, e zibibo, cõ zuccaro sopra, & attorno pezzetti di Orejones, cioè Persiche secche cotte in vino, con zuccaro dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

7 Due Pasticci grandi di Mero, qual Pesce sarà come li Dentali, ma più corto, e più largo di pancia, quali sono con polpa bianca, e poche spine, ma sono insipidi assai; si pigliano nella Siuiglia, nell'Oceano, fatti in forma di pescio, con suo condimento, seruiti con verdura attorno. p.2

8 Mangiar bianco con latte di Mandole, e polpa di Pescio Pasto, così detto in Ispagna, qual'è salato, e si dissala à più acque, fatto in forma di due Gambari leoni, cioè di Alogoste, e regalato di detto in forma di Mascheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

1 DVe Crostate di Mansanas, cioè Mela, con scorza di Cedro candita, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Riso con latte di Mandole, e zuccaro dentro, seruito con zuccaro, e cannella sopra. p.2

3 Dodici Tartarugas in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie, e Almendres soppeste, con herbette buone, cioè

Pre-

Prexil dentro, seruite nella scorza, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

4 Due Cheppie, cioè Laccie, dette in Ispagna Saualos, quali sono salprese, ma grosse assai più che in Italia, fatte alesse, e coperte con broccoli di Cauoli fiori soffritti, seruiti con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di Tarantello, con melangole tagliate attorno. p.2

5 Due Barbi di libre noue l'vno alessi, in vin agre, sale, & acqua, con sparagos, e Finocchietti bianchi, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di Tarantello, cō melangole tagliate attorno. p.2

6 Bragiuole di Salmone salpreso, ventiquattro, seruite con salsa reale, mandole monde, e zibibo senza vinacciuoli sopra, con paste passate per la seringa, e fritte con zuccaro sopra attorno. p.2

7 Due Pasticci grandi ouati di Polpettoni di Salmone, dodici per Pasticcio, con Criadiglios di tierra, cioè Tartuffoli, y Alcarcioffes tierni, con sparagos dentro, con Acunno Pinnones, y Passas de Corinto, con speties a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate grandi in piatti reali.

1 DVe Crostate di Conserua di Pera, con Patatas dentro, che sono certe radiche che venganó di Siuiglia, e sono del gusto delle Castagne, e si cuocono sotto le bragie come quelle, e se ne fa Conserua fatte bollire nella decottione del zuccaro, come di altri frutti di Alberi, e si seruirà in altre maniere ancora, seruite dette Crostate con zuccaro sopra. p.2

2 Piscado menudo cioè Bogas infarinata, e fritta, regalata con Calabazza, e saluia infarinata, e fritta attorno, con Tortelletti ripieni di pasta di marzapane, con zuccaro sopra, e melangole tagliate attorno. p.2

3 Trentadue Pasticcetti alla Genouese, con Conserua di Cedro dentro, & vn lauoretto di pasta in forma di rosa sopra a ciascheduno, seruiti con manà, cioè fulignata sopra. p.2

4 Anguille inuolte in ruotolo sedici, e fritte, regalate con peretta di Ranas, e Tortelletti attorno, con Naranjas, e limoni tagliati. p.2

5 Due Pasticci ouati, con Piccadiglio di Salmone fresco, cioè salpreso, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, e Tarantello dissalato dentro, con Peretta di Ranocchi, Carciofi, e sparagi, con spetie, e Tartuffoli, seruiti con zuccaro sopra. p.2

6 Lampredozze fritte, regalate con herbette fritte, e Tortelletti attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2

7 Truccias dodici più che di libra l'vna fritte, regalate con frittelle di Riso, con zuccaro sopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Conserua di Membriglios, cioè di Mela Cotogne, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Ostraghe cento venute fresche di Siuiglia, seruite nelle scorze, con melangole attorno. p.2
3 Bottarga in fette sottili, seruita con açite, e pimenta, e sugo di melangole sopra. p.2
4 Sparagi con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.2
5 Carcioffi, con sale, e pepe, in tondi. p.2
6 Vliue Valentiane, cioè Açitunas. p.2
7 Pera, e Mela con verdura sotto. p.2
8 Torrone di Alicantera pezzi grandi sei. p.2
9 Vua bianca, e negra conseruata fresca. p.2

Data l'acqua alle mani con palillos dodici in ruediçillas, cioè in fette dodici di limoni.

Lista sesta da magro. Cap. XXX.

Pranso alli 28. Marzo 1628. à vn Piatto, seruito in Ferrara in Piatti reali, e mezzani, con ventiquattro Viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Alici, e Tarantello in tondi numero 4. Crostini di Cauiale di Storione in tondi numero 4.

1 BIscotti di pane di Spagna, tramezzati con Cantucci Pisani, con saluietta sotto. p.1
2 Prugne di Genoua candite, con saluietta sotto. p.1
3 Quattro Cedri canditi regalati di Cedrati canditi, toccati con oro attorno. p.1
4 Vna Torta di Pistacchiati di più colori, con dodici Pignoccati attorno. p.1
5 Quattro vasi di vetro con diuersi frutti canditi dentro, & attorno sei vasetti di vetro, d'agro di Cedro. p.1
6 Carpioni accarpionati, e passati per salsa reale, regalati con paste di Marzapane, in forma di diuersi Pesci, toccati con oro, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso in forma di Delfino, con vn Cupido

pido in piedi sul dorso, con l'arco, e dardi nel Carcasso, toccato con oro, & Argento. p. 1

8 Vna Truotta di sedici libre salpimentata, con saluietta sotto, regalata con sei vasetti di pasta ripieni di sapor di Cotogni, tramezzati con paste di marzapane, in forma di rose attorno, toccato con oro ogni cosa. p. 1

9 Quattro Dentali coperti con gelo di colori diuersi, regalati con Gugliette di detto gelo, e paste di marzapane attorno. p. 1

10 Mangiar bianco, con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino, con vna statuetta a sedere sul dorso di detto Delfino, con l'arme del Conuitato principale in mano. p. 1

11 Due statuette di pasta di zuccaro, alte due palmi, e mezzo, vna Abondanza con il Corno con fiori, e Pomi dentro, e l'altra Trionfo de grandi, posta su le teste della tauola a Capo nel primo luogo. p. 2

12 Due altre statuette simili di grandezza alle sopradette, cioè vna Vittoria, & vna Fortuna, poste su le teste da piedi alla tauola. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

Mineſtra di prugnuoli con pane ſotto.

1 VNa Torta di bianco mangiare marzapanata, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Suppa con latte di Storione in pezzetti, e con fegati di Lucci, e Paueraccie senza scorze, con Maluagia amabile dentro, seruite in piatti mezzani sei, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

3 Quattro Truotte alesse, coperte con sparagi, e funghi dissalati di Genoua, con paste, e limoni tagliati attorno, seruite in piatti mezzani quattro, con spetie, e sugo di melangole sopra. p. 1

4 Storione alesso libre vētiquattro, seruito in piatti mezzani quattro, con verdura sopra, e suo condimento. p. 1

Sapor di visciole, e sapor bianco in tondi quattro.

5 Polpettoni ripieni di Storione ventiquattro, alligati con latte di pignuoli, con passerina, e pignuoli, & altri diuersi frutti dentro, seruiti in quattro piatti mezzani, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Rombi in Pottaggio, alligati con latte di mandole, quattro, seruiti con paste, e limoni tagliati attorno in piatti quattro mezzani. p. 1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 VNa Truotta grossa alessa seruita in bianco, con saluietta sotto, e fette di Tarantello attorno. p. 1

8 Linguatte ripiene otto sottestate, e seruite in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra. p. 1

An-

9 Anguille grosse di Comacchio quattro in rocchietti arosto, có crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, seruite in quattro piatti mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorno, con paste reali. p.1
10 Orate, e Triglie grosse arosto, otto dell'vna, & otto dell'altra sorte, seruite con salsa di Agresta, e mosto cotto, con pignuoli, e passerina dentro, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
11 Carpioni otto arosto su la graticola, seruiti in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e limoncelli tagliati sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
12 Pasticcetti mezzani ouati di Storione, in bocconi, e latte di detto, con codette di Gambari, prugnuoli, e Tartuffoli dentro, seruiti in piatti mezzani quattro, con vn lauoro di pasta con l'arme del Conuitato sopra, con zuccaro. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata grande con l'arme del Conuitato, e diuerse statuette dentro, e quattro insalatine in tondi.

1 QVattro Crostate di Conserua di Cedro seruite in quattro piatti mezzani, con zuccaro sopra. p.1
2 Calamaretti fritti, regalati con ventiquattro Granci teneri fritti attorno, con paste ripiene di Conserua di Cotogni, a stellette, e rose, & altri diuersi modi, in quattro piatti mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Otto linguatte fritte, regalate con dette paste, melangole, e limoni tagliati attorno, in quattro piatti piccoli. p.1
4 Pasticcetti ventiquattro più grossi che di boccone, di Conserua di Cedro, e Cocuzza di Genoua candita, tagliata minuta, seruiti in quattro piatti mezzani, con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro. p.1
5 Trigliozze fritte ventiquattro, regalate con Lampredozze fritte, con paste, melangole, & limoni tagliati, in quattro piatti mezzani attorno. p.1
6 Vna Porcelletta di ventiquattro libre arosto al forno, e lardata con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita, doppo cotta, seruita con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, seruita in Nauicella grande d'Argento, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 VEntiquattro Gouetti di mezza libra l'vno fritti, regalati di latte di Storione fritto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani. p.1

8 Dodici Truotte di libre due l'vna fritte, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e saluia fritta, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Quattro Pasticci ouati, con Piccadiglio di Storione, Tarantello dissalato, Carcioffi teneri, e punte di sparagi, Tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, codette di Gambari, con spetie a bastanza, seruiti in quattro piatti mezzani, con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra. p.1

10 Otto Carpioni di trè libre l'vno fritti, regalati con herbette fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani. p.1

11 Ventiquattro libre di Storione in quattro pezzi lardati cō Tarantello, e scorza di Cedro a lardelli, arosto allo spedo, seruito in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e limoni tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

12 Quattro Cefali grossi fritti, regalati di Zingarini ventiquattro fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani, cioè Luccetti piccoli. p.1

Si muteranno le saluiette bianche.

Secondo seruitio di Credenza.

1 QVattro Crostate di Conserua di Pera, seruite in quattro piatti, con zuccaro sopra. p.1

2 Ostraghe nella scorza, con suo condimento cinquanta in ventiquattro scorze, seruite in quattro piatti piccoli, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

3 Cauoli fiori, con suo condimento, in quattro piatti piccoli, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Quattro Alogoste con suo condimento, seruite in quattro piatti nella scorza. p.1

5 Grancipori dodici, seruiti nelle scorze con suo condimento, doppo cotti, in quattro piatti piccoli. p.1

6 Cappe di san Iacopo arosto su la graticola, con suo condimento, seruite in quattro piatti piccoli numero 48. con melangole tagliate attorno. p.1

7 Sparagi arosto, seruiti con fette di pane brustellite sotto, con oglio, e sugo di melangole sopra, in quattro piatti piccoli, con melangole tagliate attorno. p.1

8 Vliue di Bologna con suo condimento sopra, seruite in quattro piatti piccoli, con limoni tagliati attorno. p.1

9 Carcioffi venuti di Genoua dodici, seruiti in quattro piatti con sale, e pepe in tondi. p.1

10 Finocchi di Bologna venti quattro in quattro piatti. p. 1

11 Pera Carouelle, con saluiette sotto doppo riscaldate, seruite in quattro piatti piccoli. p. 1

12 Vua bianca fresca, con saluiette sotto, e con verdura, e fiori attorno, seruita in quattro piatti. p. 1

13 Pera sciroppate, seruire in quattro piatti piccoli, con suo gelo sopra, e con Anici confetti sopra. p. 1

14 Barattoli otto trà gelo di Cotogni, e Cotognata, seruiti in quattro piatti, con saluiette sotto. p. 1

15 Quattro scatole di Confetti piccoli muschiati, seruite con saluiette sotto in quattro piatti. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni di più sorti in tauola in dodici bacili grandi d'Argento indorati, cō diuerse statuette in cima a ciaschedun bacile con l'arme del Conuitato in mano a dette statuette, e similmente sopra a quattro bacili di diuersi canditi, e doppo seruite dette Confettioni, posto quattro steccadenti lauorati con quattro mazzetti di fiori sopra a quattro Sottocoppe d'Argento indorate.

Lista settima da magro. Cap. XXXI.

Cena alli 28. Marzo 1628. a vn Piatto seruita in Ferrara in Piatti reali, e mezzani, con venti Viuande di Cucina, e venti di Credenza, con due Scalchi, e due Trincianti, e fu seruita due volte, ma variata, si come il sopradetto Pranso pur fu seruito due volte variato di Viuande.

Primo seruitio di Credenza.

Quattro insalate in tondi, d'herbe cotte, e crude ben accommodate.

1 VNa insalata grande con diuerse statuette dentro di rileuo, e di basso rileuo. p. 1

2 Pistacchiati, e Pignoccati, con saluietta sotto. p. 1

3 Bottarghe tagliate sottili in tondi quattro, con melangole, e limoni tagliati attorno, & in mezzo vn piatto grande. p. 1

4 Vna Truotta grossa salpimentata, con saluietta sotto, seruita con sei vasetti di pasta ouati, con sapor di visciole dentro, con fulignata sopra a detto sapore. p. 1

5 Vliue di Bologna con Capparini di Genoua attorno, con limoni tagliati in tondi quattro, & in mezzo vn piatto grande. p. 1

6 Sei Truotte marinate, con salsa reale, con zibibo senz'ossi sopra, con paste di zuccaro in diuerse forme attorno, e limoni tagliati. p. 1

7 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, in forma di Storione, toccato

con oro, con verdura attorno. p.1

8 Quattro Carpioni accarpionati, seruiti con salsa di agresta, e mosto cotto, con Cappari di Genoua sopra, con paste di zuccaro, & limoni tagliati attorno. p.1

9 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo di più colori attorno, con sei Orate sotto. p.1

10 Mangiar bianco in forma di Sirena, con l'arme del Conuitato sopra, & attorno detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, e Mascheroni. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Pistacchiati, e Marzapan dentro.

1 VN Tortiglione con pasta di Marzapan dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1

2 Vn Piccadiglio di polpa di Storione, con fegati di Lucci, e latte di detto Storione, seruito con fette di Pane sotto, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

3 Quattro Rombi in Pottaggio, con Carcioffi teneri, e punte di sparagi dentro, con diuersi frutti, e spetie a bastanza, & alligati con latte di mandole ambrogine, seruiti con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Storione alesso libre dodici, seruito con verdura sopra, con oglio, pepe, e sugo d'agresta. p.1

Sapor di Mandole in Tondi quattro.

5 Vna Truotta grossa alessa, coperta con finocchietti bianchi, e punte di sparagi, seruita con oglio, pepe, e sugo di agresta sopra. p.1

6 Otto Polpettoni di Piccadiglio, con scorza di Cedro candita dentro di polpa di Storione, e fioriti, con Pignuoli, e Cocuzzata di Genoua à datetti sopra, seruiti con Paste, & limoni tagliati attorno. p.1

Seconda portata delli Primi seruitij di Cucina.

7 TRiglie dodici di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa reale, pignuoli, e passerina sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Otto Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. p.1

9 Anguille grosse di Comacchio, arosto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, regalate di quattro Anguille sfumate arosto, attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati. p.1

10 Vn Pasticcio grande ouato, con polpettoni di Storione ripieni dentro, con fegato, e latte di detto, con Tartuffoli, e prugnuoli, & altri regali, seruito con zuccaro sopra, con vn lauoro di Pasta, con l'Arme del Conuitato sopra. p.1

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

1 VNa Crostata di Cocuzzata di Genoua, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Gouetti fritti, regalati con Lampredozze fritte attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Gambarelli di Mare fritti attorno, con saluia fritta, e Paste di Getto fritte, con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
4 Sedici Pasticcetti con Conserua di Cotogni, e scorza di Cedro candita dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta, con zuccaro sopra. p. 1
5 Carpioni sei fritti, regalati con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
6 Bragiuole grandi di Storione, lardate con Tarantello arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata delli Secondi seruitij di Cucina.

7 VN Pasticcio grande con Piccadiglio di Storione, e latte di detto dentro, con scorza di Cedro, codette di Gambari, Prugnuoli, e Tartuffoli, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1
8 Linguatte otto fritte, regalate di Gambarelli, cioè Spannocchie fritte attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
9 Otto Truotte fritte passate per salsa reale, seruite con detta salsa, con Capparini di Genoua sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
10 Storione libre dodici arosto allo spedo, seruito con salsa di agresta, & vliue senz'ossi sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Ostraghe nella scorza, con melangole tagliate attorno, cinquanta in ventiquattro scorze. p. 1
3 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p. 1
4 Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p. 1
5 Trè Aloguste con suo condimento nelle scorze. p. 1
6 Sparagi alessi, seruiti con oglio, sale, e pepe, con sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p. 1

Cap-

7 Cappe di san Iacopo arosto su la graticola, con oglio, pepe, & agresta sopra, o sugo di limoncelli. p. 1
8 Vliue di Romagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
9 Finocchi di Bologna. p. 1
10 Vua fresca bianca, e negra. p. 1
11 Pera sciroppate, con Anici di mezza coperta sopra. p. 1
12 Cotognata in barattoli otto di vetro. p. 1
13 Si seruiranno quattro sorte di confetti in piatti mezzani, con saluiette sotto, che saranno quattro Conuitati. p. 16

Data l'acqua alle mani, e posto quattro steccadenti con quattro mazzetti di fiori sopra a quattro tazze d'Argento indorate, e la detta lista si potrà seruire a sei Conuitati bisognando, con aggiungere quelle viuande che più alle sopradette bisogneranno.

Lista prima del Mese di Aprile. Cap. XXXII.

Pranso alli 3. di Aprile 1625. a vn Piatto da grasso, seruito in Roma con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

1 Fiorita regalata di Ricotta, passata con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Voua monde alquanto tenere, seruite con fiori diuersi sopra. p. 1
3 Vn prosutto di montagna cotto in latte, con gelo di chiara d'voua sopra, regalato di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
4 Vna Torta bianca di Monache, regalata con Gelsomini di Spagna sopra, & attorno. p. 1
5 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, coperti con stringhette di gelo di più colori. p. 1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura attorno. p. 1
7 Vn lauoro di pasta di sfoglio, con butiro in forma di Lioncino, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
8 Bianco mangiare cō polpa di Gallina dētro, in forma d'Agnello a giacere, regalato di detto bianco māgiare in forma di Pignoccati atorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto in minestra.

1 Vna Torta di Voua di Bufale, con herbe, e spetie dolce, con zuccaro dentro a bastanza, seruita calda, con zuccaro sopra. p. 1

Ani-

2 Animelle di Mongana fritte para due, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi alessi coperti con rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1

Sapor verde in tondi sei.

4 Vna Oglia alla Spagnuola, con vno spezzato di Castrato, e prosutto dentro, e con diuersi volatili cotti alessi, e posti a giacere, cioè vn Anatra che finga mangiare Cauolo torsuto, o altro ripieno, e da vna parte due piccioni che fingano mangiare Ceci, e dall'altra parte due Pollastri che finghino mangiare Lenticchia, e dall'altra parte due Starne che finghino mangiare Finocchietti ò lattuga ripiena, e si cuoceranno tutti li legumi, & altri ingredienti tutti a parte in brodo di carne, con Ceruellato, o prosutto dentro, e si seruira con formaggio grattato, e spetie sopra. p. 1

5 Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & Vua spina dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Sei teste di Capretto ripiene, e sottestate con diuersi frutti, & Vua spina, con Prugnuoli dentro, seruite calde con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Trè lingue di Vitella appasticciate, con pignuoli, e passerina, & altri diuersi frutti dentro, con Tartuffoli, seruite calde, con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno, p. 1

8 Vn Pasticcio di vno spezzato di Capretto, con Animelle di detto, e fegatetti di Polli, con Barbaglia di Porco in fette dentro, & vno spezzato di due Piccioni, con pignuoli, e passerina, e spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di Mela rose, & Vua spina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

2 Testicoli sei di Castrato arosto, regalati di Zinna di Campareccia fritta, & indorata attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici di Conserua di Mela appie, con midolla di Vaccina dentro, seruiti caldi, con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

4 Sei Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, con scorza di Cedro, pignuoli, e passerina, con Carcioffi teneri, e prugnuoli dentro, con Vua spina, & Animelle di Vitella, Midolla di Vaccina, & al-

altri regali dentro, seruito caldo con gelo di zuccaro ſopra. p. 1
6 Due Fagiani affaggianati, ſeruiti con ſalſa reale in ſei Vaſetti di Paſta in forma di Cuori, con Capparini di Genoua dentro, attorno, tramezzati con limoni tagliati. p. 1
7 Due quarti di Capretto ben lardati aroſto, ſeruiti caldi con Paſte ſfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vitella Mongana nel Lombo libre otto, aroſto, ſeruita calda, con melangole, e limoni tagliati, con Paſte ſfogliate attorno. p. 1

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette.

1 VNa Croſtata di Conſerua di Cotogni, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1
2 Carcioffi attartuffolati, con melangole attorno. p. 1
3 Formaggio di Creta partito per metà. p. 1
4 Pera Fiorentine vernareccie, ſedici. p. 1
5 Carcioffi teneri dodici, con ſale, e pepe in tondi. p. 1
6 Finocchi freſchi, con gambo teneri. p. 1
7 Vliue di Romagna. p. 1
8 Vua freſca ben conſeruata, con ſaluietta ſotto. p. 1
9 Cotognata in barattoli ſei, con Anici di vna coperta di zuccaro, ſcatole due. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate ſaluiette, e touaglia, e poſte le Confettioni in tauola in tazze d'Argento, e canditi diuerſi in piatti due reali, e doppo leuate le Confettioni dato ſei ſteccadenti in mazzi di fiori, e poſti ſopra vna tazza d'Argento.

Liſta ſeconda da graſſo. Cap. XXXIII.

Pranſo alli 8. di Aprile 1625. a vn Piatto, con vn ſeruitio di Cucina, & vno di Credenza, ſeruito in Piatti mezzani.

Primo ſeruitio di Credenza, e di Cucina.

Brodetto all'Vngareſca in mineſtra.

1 CApi di latte ſeruiti con zuccaro ſopra. p. 1
2 Mortadella cotta in vino, ſeruita calda con pane in fette bruſtellite ſotto, partita per metà. p. 1
3 Vna Torta alla Genoueſe, ſeruita calda con zuccaro ſopra. p. 1
4 Fegato di Vitella fritto, con Zinna di Vaccina in fette, fritta attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
5 Due Pollanchotte d'India aleſſe, coperte con ſtringhette di Genoua,

ua, con formaggio grattato, e prosutto in fette sopra. p.1

6 Vno spezzato delli quarti dinanzi di Capretto, in pottaggio alligato in voua, con Vua spina dentro. p.1

7 Vn Pasticcio sfogliato di Piccadiglio di Mongana, con suoi regali dentro, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

8 Sei Pollastri arosto, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Due quarti di Capretto arosto, lardati nelle parti più magre, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Se si vorranno regalare attorno li piatti con paste diuerse, sarà a beneplacito.

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Formaggio di Parma libre sei. p.1

3 Mela ruggini, e Pera. p.1

4 Carcioffi dodici. p.1

4 Vliue di Tiuoli. p.1

6 Finocchio fresco. p.1

7 Ciambellette diuerse di Monache. p.1

8 Mela moscatellone sciroppate. p.1

9 Vua fresca bianca, e negra. p.1

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in fette di limoncelli, nel bacile delle mani.

Lista terza da grasso. Cap. XXXIV.

Pranso alli 15. di Aprile 1625. a vn piatto, seruito in Roma in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro passato per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, fatto in forma di vn monte, con vn Lioncino in cima di pasta di detto butiro, regalato di Ricotta passata a monticelli attorno il piatto, con zuccaro sopra. p.1

2 Soppressate di Nola partite per metà, due, & regalate di sfilatelle, ouero prosutto sfilato a monticelli attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra, con fette di limoncelli. p.1

3 Vn lauoro di pasta di zuccaro, in forma di Aquila, con diuersi compartimenti nel corpo di detta, ripieni con Conserua di Mela,

Appie, e di visciole, e di Lazaruole, con fulignata di più colori sopra. p.1

4 Vn Pasticcio di Vitella di libre sette, con suoi ingredienti, in forma di Lioncino a giacere, seruito con verdura attorno. p.1

5 Due Fagiani affaggianati, e passati per salsa reale, & lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzati con cannella confetta, e riuestiti del Collo, Ali, e Coda, regalati di Pasta di Marzapane a stellette, con Mela Appie sciroppate attorno, con fulignata sopra. p.1

6 Vna Colonnetta di gelo, con le sue Piramidi indorate, con il vetro che la sostenta in mezzo pieno di fiori di più colori, regalata di detto gelo di più colori attorno, con vn Cappone alesso, spezzato sotto. p.1

7 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Asparagi, e Carcioffi teneri, con prosutto, in minestra.

1 VNa Torta con Capi di latte, e rossi d'voua, condita con lardo grattato con coltello, stato a molle in acqua a bastanza, con zuccaro, e cannella dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Testicoli sei di Castrato fritti, regalati di tomaselle di fegato di Capretto, inuolte in rete, con suoi ingredienti, e sottestate, seruite calde, con zuccaro sopra, con paste fritte passate per la seringa, con zuccaro sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

3 Capponi due alessi, coperti con lattuca ripiena, con prosutto in fette, e formaggio grattato sopra. p.1

4 Vna testa di mongana alessa inuolta in drappo bianco, con verdura sopra. p.1

Sapor di visciole in tondi, e salsa verde.

5 Sei Piccioni stufati con Tartuffoli, e prugnuoli, & vua spina dentro, con pediconi di Carcioffi teneri, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Capriuoletto nel lombo libre sette appasticciato, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco salata in fette, con Peselli teneri, & vua spina dentro, con agresta per metà di mosto cotto, seruito caldo, con detti regali sopra, con paste di getto fritte, con zuccaro sopra attorno. p.1

7 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni, con prugnuoli, e Tartuffoli dentro, con vua spina, e prosutto in fette, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Vua spina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Quaglie dodici arosto, regalate di dodici bragiuole di Mongana, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con Conserua di Cedro, e midolla di Vaccina, con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

4 Sei Pernice lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con vua spina cotta in detta salsa, cō paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Animelle di Vitella, e fegatetti di Polli, con midolla di Vaccina, pediconi di Carcioffi, & vua spina, con spetie, seruito caldo, con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

6 Due Pollanchotte d'India più grosse che di Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Cosciotto di Caprio giouane per fino al lombo, lardato minuto arosto, seruito con salsa bastarda, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Marzolini di Fiorenza vno spaccato per metà. p. 1

3 Pera Carouelle dodici, con verdura sotto. p. 1

4 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe. p. 1

5 Neue di latte, con Cialdoncini a scartoccetti. p. 1

6 Vliue di Spagna. p. 1

7 Finocchio fresco. p. 1

8 Sei Barattoli di Corognata. p. 1

9 Vua fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in piatti d'Argento, e doppo leuate le Confettioni, posto li steccadenti in mazzetti sei di fiori in Canestrella d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. XXXV.

Pranso alli 16. di Aprile 1624. a vn piatto, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito a Fermo nell'Vmbria, con diuerse statuette di rileuo, quali lascio a parte di nominarle.

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Giuncata con verdura sotto, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vn prosutto dell'Aquila cotto in latte seruito con gelo di chiara d'voua sopra, regalato di lingue di Porco salate in fette attorno. p.1

3 Vna Torta bianca con Ricotta, e Capi di latte, con chiara d'voua, e zuccaro dentro, con gelo di zuccaro, e marzapane sopra. p.1

4 Due Capponi salpimentati con poluere di mostacciuoli fini doppo passati per salsa di sugo di limoncelli, & agresta, e lardati con scorza di Cedro candita, e Cocuzzata di Genoua a lardelli, regalati di sei lauoretti di pasta di zuccaro attorno. p.1

5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Cardinale, con li suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1

6 Vna Pollancha d'India arosto, con la testa riguardante verso le altre viuande, con vn lauoro di pasta di zuccaro in bocca, e lardata con Confetti di cannella, e di scorza di Cedro, con sei Pera sciroppate, e sei lauoretti di Pasta di zuccaro attorno. p.1

7 Gelo in forma di Gugliette di colori diuersi, regalato di detto gelo, in forma di fette di prosutto attorno. p.1

8 Bianco mangiare in forma di vn Cagnuolo a giacere, regalato di detto bianco mangiare, in forma di sei Lioncini. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Prugnuoli, & Animelle, con Tartuffoli in minestra, con fette di pane sotto.

1 VNa Crostata all'Abruzzese, con prosutto in fette doppo cotto in latte, con Prouature fresche in fette, zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Sei teste di Capretto senz'ossi indorate, e fritte, regalate di Animelle, e fegato di detto Capretto in pezzetti, in stecchetti di cannella in canna, e fritti attorno, con paste reali, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Capponi due alessi, coperti con rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1

4 Petto di Castrato alesso libre otto, seruito caldo, con fiori, & altra verdura sopra. p.1

Sa-

Sapor verde in tondi sei, & Agliata.

5 Piccioni sei di Casa senz'osso, ripieni, e sottestati, & alligati in latte, & voua in Piatto d'Argento, seruiti con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

6 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete, doppo rifatti, & arostiti sopra la Graticola, seruiti con salsa di Agresta sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Sei Conigliettti d'India ripieni, e sottestati, con diuersi frutti, & Vua spina, con Pesselli teneri dentro, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, con Prosutto in fette, pediconi di Carcioffi, e Prugnuoli, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Mongana para sei arosto, inuolte in rete di Capretto, regalate con Paste sfogliate, con zuccaro, & acqua rosa sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conserua di Mela Appie, & Midolla di Vaccina dentro, con vn lauoro di Pasta d'intaglio sopra, con zuccaro. p. 1

4 Pulcinelli dodici inuolti in rete di Capretto arosto, regalati di Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, con Animelle di detta, e fegatetti, e testicoletti di Polli, pignuoli, & Vua spina, pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli dentro, con Prosutto, e scorza di Cedro candita, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 1

6 Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale, in sei Vasetti di Pasta, in forma di Cuori, con Capparini di Genoua dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio all'inglese con l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa di più dentro, seruito con gelo di zuccaro sopra. p. 1

8 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Formaggio dell'Aquila spaccato in mezzo. p.1
4 Pera carouelle dodici, e Mela rose. p.1
5 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe. p.1
6 Vliue Ascolane. p.1
7 Finocchi freschi con gambo tenero. p.1
8 Cotognata in sei Barattoli di Vetro. p.1
9 Vua fresca ben conseruata. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Touaglia, e poste le Confettioni in tauola in tazze dodici d'Argento, e Canditi diuersi in due Piatti reali, e doppo seruite le confettioni, posto sei steccadenti lauorati in sei fette di limoni sopra vna tazza d'Argento indorata.

Lista quinta da magro. Cap. XXXVI.

Pranso alli 18. Aprile 1625. à vn Piatto. seruito in Roma in Venerdì, in Piatti reali, con sedici Viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte dodici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di sei Giuncatelle attorno, con zuccaro sopra. p.1
2 Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro a bastanza dentro, regalato con Alici in mezzo, & attorno il piatto fette di limoni, leuato il brusco di dentro, e postoui in vna zibibo, e nell'altra mandole monde, con zuccaro sopra. p.1
3 Vna Tartara in cassa, con voua, zuccaro, & acqua rosa, con cannella dentro, seruita con fulignata sopra. p.1
4 Due Truotte grosse salpimentate doppo cotte in vino, e poste in saluietta bianca, con sei truttette accarpionate attorno, tramezzate con fette di Tarantello, e limoni tagliati. p.1
5 Vn Pasticcio di vna Reina grossa in forma di Delfino, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1
6 Sei Cefali più grossi che di libra, accarpionati, regalati con voua miscide, passate per la seringa attorno. p.1
7 Due Dentali grossi in gelo, e coperti di stringhette di detto gelo di più colori. p.1

8 Bianco mangiare con polpe di Luccio grosso dentro, in forma di Delfino, regalato di detto bianco mangiare in forme di diuersi Pesci attorno. p.I

Primo seruitio di Cucina.

Pesclli, e Carcioffi teneri in minestra.

1 VNa Torta con Ricotta, & herbe dentro, con zuccaro, e spetie a bastanza, seruita calda con zuccaro sopra. p.I

2 Voua sperdute in latte, sedici, seruite con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella. p.I

3 Due Porcellette, cioè Storioncelli alessi, seruiti con verdura sopra. p.I

4 Due Spigole grosse alesse, coperte con sparagi, e Carcioffi teneri attartuffolati, con sugo di melangole, e pepe sopra. p.I

Sapor bianco di mandole ambrogine in tondi sei.

5 Voua in diaccio in piatto d'Argento, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sei voua ripiene attorno. p.I

6 Sei Calamari ripieni, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'voua, seruit caldi con cannella sopra, con sei bragiuole di Tonno attorno, con paste, e limoni tagliati. p.I

7 Orate sei grosse arosto, con salsa reale, e zibibo sopra, regalate di paste, e limoni tagliati attorno. p.I

8 Vn Pasticcio di bragiuole di Dentale, state nell'Addobbo, con pignuoli, e passerina, e Tarantello dissalato dentro, con Peselli, e Carcioffi teneri, e prugnuoli, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.I

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale con statuette dentro.

1 VNa Crostata di prugnuoli, & vua spina, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra. p.I

2 Ventiquattro Lamprede di fiume fritte, doppo morte in vino bianco, regalate di Gambarelli fritti attorno, con paste di sfoglio, con butiro, seruite con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati. p.I

3 Pasticcetti sfogliati sei di Piccadiglio di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, scorza di cedro candita, con codette di Gambari, prugnuoli, e Tartuffoli dentro, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.I

4 Linguatte sei fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.I

Sei

5 Sei Porcellette di libra l'vna fritte, regalate di faluia, & herbette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio sfogliato, in forma di rosa, con Piccadiglio di Pescio Spada, e Tonno, con Tarantello dissalato, & il resto delli regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

7 Triglie di mezza libra l'vna, sedici, fritte, seruite calde con foglie di Saluia, e Boraggine fritte sopra, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Dentale grosso arosto allo spedo, lardato, con Tarantello, & Alicette, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con sei frittate à scartoccetti ripiene, attorno, con zuccaro sopra, tramezzate con limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di conserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Alogufte due seruite nella scorza con suo condimento sopra, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Tartuffoli attartuffolati. p.1

4 Casciotti di Cortona, & Rauaggiuoli di detto luogo. p.1

5 Pera Fiorentine, e Carouelle. p.1

6 Vliue di Tiuoli. p.1

7 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1

8 Pera, e Mela sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p.1

9 Vua fresca bianca, e negra ben conseruata. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le confettioni in Tauola in dodici piatti con saluiette sotto, e diuersi canditi in due bacili d'Argento, e doppo seruite le confettioni posto li steccadenti in tazza d'Argento.

Lista festa da grasso. Cap. XXXVII.

Pranso alli 25. di Aprile 1624. a vn piatto seruito in Perugia in piatti reali, e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte dodici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato a monticelli attorno il piatto, e sopra a ciaschedun

Mon-

Monticello, vna statuetta di pasta di detto butiro, in forma di Aquila, e Lioncini . p.1

2 Vna Mortadella cotta in Vino partita per metà, regalata di Salsiccioni di Fiorenza in fette, e Prosutto sfilato, con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno . p.1

3 Vn lauoro di Pasta in forma di due Cuori, con diuersi compartimenti, ripieni di Conserua di Pera, Bianco mangiare, & altri diuersi frutti sciroppati, seruito con fulignata sopra . p.1

4 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli fini, regalati di dodici frittelle, con fiori di Sambuco dentro, seruite con zuccaro sopra, attorno, con sei lauori di Pasta di zuccaro . p.1

5 Vn Pasticcio di Vitella in forma d'Aquila, di basso rileuo, seruito con verdura attorno . p.1

6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, passata calda per salsa reale, e lardata, con scorza di Cedro candita à lardelli, regalata con Paste di zuccaro, e sei Pera candite attorno . p.1

7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Rosa, ripieno con bianco mangiare, seruito con zuccaro sopra . p.1

8 Vna Guglia di vetro coperta di Gelo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto Gelo di più colori . p.1

9 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Mascheroni, e Nicchi attorno . p.1

Primo seruitio di Cucina.

Lattuca ripiena in Minestra, & alligata in voua.

1 VNa Gattafura alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle, e fegati sei di Capretto fritti, regalati di quattro zampe di Vitella indorate, e fritte, attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati . p.1

3 Due Capponi alessi, coperti di Cauolo fiore, cotto con prosutto in fette sopra, con spetie, e formaggio grattato . p.1

4 Petto di Vitella ripieno, & alesso, seruito caldo con verdura di fiori, & herbette sopra . p.1

Sapor di visciole, e prugne secche, e salsa verde .

5 Vno spezzato dinanzi di vn Capretto, doppo soffritto, e posto in vaso con suoi ingredienti, & alligato in voua, seruito caldo con cannella sopra, & limoni tagliati, e paste attorno . p.1

6 Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & vua spina, con Peselli, e pediconi di Carcioffi dentro, con prosutto in fette, e spetie, seruiti caldi, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno . p.1

7 Vno spezzato di Lepre in brodo lardiero, con paste, e limoni tagliati attorno . p.1

8 Trè Anatre grosse ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, seruite calde con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Pasticcio di trè lingue di Vitella lardate, con suoi regali, & ingredienti dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi dodici arosto, regalati di sei testicoli arosto, lardati attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con pasta di Genoua, e Cocuzzata, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

4 Sei Starne arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, e limoncelli trinciati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Sei Coniglietti lardati minuti arosto, seruiti caldi con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con pasta, & limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella Mongana, & vno spezzato di quattro Piccioni, & Animelle di detta, con altri regali dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

7 Vn Cosciotto di Capriuoletto, per fino al lombo, arosto, lardato minuto, seruito con salsa reale, e zibibo sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa bastarda, e Mela granate sgranate sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Mongana nel lombo libre otto arosto, e lardata le parti magre, seruita calda, cō melangole, paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette.

1 VNa Crostata d'vua spina, con Cocuzzata di Genoua in fette dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati, con Aranci tagliati attorno. p. 1

3 Neue di latte, con scartoccetti di Cialdoni. p. 1

4 Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p. 1

5 Pera Bergamotte, e Carouelle. p. 1

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Mandoline tenere, con verdura sotto. p. 1

Ma-

8 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di Aranci, e limoni. p. 1
9 Vliue di Cortona. p. 1
10 Finocchio fresco. p. 1
11 Vua fresca bianca, e negra. p. 1
12 Cotognata in barattoli sei, con Anici confetti sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, con Coltello, e cucchiaro solamente in tondi, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in tazze dodici, con canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Confettioni posto li steccadenti, vno per Conuitato, in tazza d'Argento indorata.

Lista prima del Mese di Maggio da grasso. Cap. XXXVIII.

Pranso al primo di Maggio 1625. a vn Piatto, seruito in Roma in piatti reali, e mezzani, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Fiorita seruita con zuccaro sopra, regalata di sei Giuncatelle attorno il piatto, con zuccaro sopra. p. 1
2 Fragole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra, parte in tondi, & in piatto. p. 1
3 Salsiccioni di Parma di Lombi di Porco cotti in vino, e partiti per metà, e regalati di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
4 Vna Torta bianca di Monache, con diuersi fiori attorno. p. 1
5 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di Lione a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Due Capponi alessi, e salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori. p. 1
7 Vn lauoro di pasta di sfoglio con butiro, ripieno di Conserua di Persiche, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Mandoline tenere, & Albicocole in minestra, alligate in voua.

1 Vna Crostata di Animelle di Vitello, con vua spina dentro, con zuccaro, e cannella, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Busecca alla Milanese, di Trippe di Vitella, doppo cotte, e poste in piatto d'Argento, vn suolo di fette di pane, & vno di Trippe, con pepe, e formaggio grattato sopra, con buon brodo grasso, e si sottesteranno al forno, e si seruiranno calde con Menta sopra. p. 1

3 Due Capponi alessi coperti con Cocuzze ripiene, seruite calde con formaggio grattato, e pepe sopra, con prosutto in fette. p. 1

4 Petto, e collo di Castrato, libre otto alesso, seruito caldo con verdura sopra. p. 1

Sapor verde in tondi, & agliata.

5 Sei Polpettoni ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, con vua spina, e Peselli teneri, seruiti caldi, con detti regali sopra, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Due Capponi ripieni, e sottestati, e posti in piatto d'Argento, & alligati con voua, e latte, seruiti caldi, con cannella, e fulignata sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con occhi, e testa di detta in bocconi dentro, con pignuoli, e passerina, con prosutto in fette, e Peselli scafati dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo cō zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Frauole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Trè lingue di Vitella lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti sfogliati sei, con ceruella di Vitella doppo alessate, e battute minute, con lardo, & herbette buone dentro, con voua sbattute, con midolla di Vaccina, e spetie à bastanza, con pignuoli, e passerina dentro, seruiti caldi, con zuccaro sopra. p. 1

4 Sei Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio in cassa ouata, di Piccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, pediconi di carcioffi, & Vua spina dentro, con pignuoli, e passerina, cō scorza di cedro candita, & vno spezzato di quattro piccioni dentro, con spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

6 Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale in vasetti di pasta in forma di pasticcetti ouati, con mela granate sgranate dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Capretto intiero arosto, lardate le parti magre doppo rifatto, seruito caldo, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di Mandoline tenere, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

For-

2 Formaggio di Parma libre otto. p.1
3 Pera carouelle, e Pera moscatelle nuoue. p.1
4 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue di Tiuoli. p.1
6 Graffioni, cioè Ceragie diuerse. p.1
7 Finocchio fresco. p.1
8 Barattoli sei di Cotognata. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Touaglia, e poste le confettioni in Tauola in Piatti reali dodici, e bacili due di canditi diuersi, e doppo seruite dette confettioni si poneranno sei steccadenti sopra vna Sottocoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. XXXIX.

Pranso alli 3. di Maggio 1624. in Roma à due Piatti, seruiti in Piatti mezzi reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 DVe Giuncate grandi, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Frauole lauate in Vino, seruite con zuccaro sopra. p.2
3 Due Prosutti cotto in latte, seruiti con Fulignata sopra, doppo scodicati, regalati di lingue di Porco salate, in fette, & limoni tagliati attorno. p.2
4 Due Torte bianche, con fiori attorno. p.2
5 Due Pollanche d'India grosse affaggianate, e passate più volte per salsa reale, e lardate con cocuzzata di Genoua a lardelli, e regalate di Biscottini di Sauoia, e Mela sciroppate attorno. p.2
6 Due Pasticci di due Cosciotti di Caprio giouane, di basso rileuo, cō l'arme de li Cōuitati principali sopra, seruiti con verdura attorno. p.2
7 Due lauori di pasta ordinaria con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, e Tartara di latte, con bianco mangiare, di colori diuersi, seruiti con fulignata di più colori sopra. p.2
8 Bianco mangiare in forma vno di Aquila, e l'altro di Liócino a giacere, regalati di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni atorno. p.2
9 Gelo in forma di gugliette di diuersi colori, regalato di detto gelo attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in minestra.

1 DVe Torte di Crema seruite calde, con zuccaro sopra. p.2
2 Tomaselle di fegato di Capretto ventiquattro, regalate di Zinna

na di Vitella Camparecciá indorata, e fritta attorno, seruite calde, con zuccaro sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

3 Capponi quattro alessi, coperti di Cauoli fiori, con prosutto in fette sopra, con pepe. p.2

4 Vitella nel Petto libre sedici alessa, seruita calda cō verdura sopra. p.2

Sapore di visciole in tondi dodici.

5 Pollastri dodici stufati, con diuersi frutti, & vua spina, con Pesellí teneri dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, e spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliáti attorno. p.2

6 Vno spezzato di sei Conigli in Guarmugia, con diuersi frutti dentro, seruito caldo con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Quattro Anatre ripiene, e sottestate, in buon destrutto, e poste in piatto d'Argento, & alligate, due per piatto, con latte, & voua, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra. p.2

8 Due Cosciotti di Castrato ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Due Pasticci di spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuerse richeste di Polli, e presutto in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruiti caldi con suo brodetto dentro, con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Due Zinne di Vaccina arosto, con ventiquattro vccelletti inuolti in Pasta di sfoglio, alcuni piantati in dette Zinne, con steccaценti dentro, & altri attorno il Piatto doppo cotti, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

3 Pasticcetti alla Genouese, trentadue, ripieni di Cocuzzata di Genoua, e Conserua di Pera, seruiti caldi, con midolla di Vaccina dentro, con zuccaro sopra, & vn Copritore di Pasta per Piatto. p.2

4 Pollastrelli piccoli inuolti in rete arosto, sedici, regalati con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Pasticcetti dodici di Animelle di Vitella, con Occhi, e Testa in pezzetti di detta dentro, con fegatetti di Polli, e prosutto in fette, con spetie, e Pignuoli, & Vua spina dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

6 Dodici Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi, con paste, melangole, e

le, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Due Pasticci sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, Prosutto in fette sottili, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, seruiti caldi, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

8 Fagiani quattro affaggianati, seruiti con salsa reale, & Vua spina cotta in detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Due Lepre intiere arosto, seruite con salsa bastarda, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Visciole, con zuccaro, e Cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p.2

3 Sparagi, con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2

4 Due Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p.2

5 Pera Carouelle, e Mela rose vecchie. p.2

6 Carcioffi cotti alessi, con loro condimento. p.2

7 Vliue d'Ascoli. p.2

8 Visciole, e Graffioni, con verdura sotto. p.2

9 Albicocole con verdura sotto. p.2

10 Finocchio fresco con rappe, e gambo. p.2

11 Cotognata in Barattoli di Terra dodici. p.2

12 Albicocole, e Pera moscatelle sciroppate. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Touaglie, e poste le Confettioni in Tauola in ventiquattro Piatti, e Canditi diuersi in quattro Piatti reali, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti vno per Conuitato.

Lista terza da grasso. Cap. XL.

Pranso alli 9. Maggio 1624. in Madrid a vn piatto, seruito in piatti mezzani, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 REquessones, cioè Ricotta, con zuccaro, & acqua rosa dentro, passata per la seringa, regalata di butiro passato attorno, seruito con zuccaro sopra. p.1

Vna

2 Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, e partita per metà, regalata di Prosutto sfilato, & in fette attorno, con limoni tagliati. p.1

3 Vna Torta bianca marzapanata, con fiori diuersi attorno. p.1

4 Vn Pasticcio di trè Conigli ci basso rileuo, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1

5 Gelo à Gugliette di diuersi colori, con vno spezzato di due Capponi sotto, regalato di detto Gelo, in forma di fette di Ventresca attorno. p.1

6 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, con ambra, & acqua rosa, in forma d'Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

1 VNa Torta di Capi di latte, condita con lardo grattato con Coltello, e stato in acqua a bastanza, con zuccaro, e cannella, & voua sbattute dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle, e fegati di Capretto fritte regalate di budelletti di detto, doppo nette inuolte in forma di ballotte ouate sei, & arostite, e spolueri zzate, con pane grattato, zuccaro, e cannella, per la crosta, seruite con melangole, e limoni, con paste di getto fritte attorno. p.1

3 Vna oglia con Castrato, e prosutto, ouero barbaglia di Porco salata in fette, con diuersi legumi dentro, cotti ogni vno a parte in buon brodo, con sei Piccioni, e lattuca ripiena con cauolo fiore dentro, seruita calda con spetie, e zafferano a bastanza sopra. p.1

4 Due Capponi alessi, coperti con punte di sparagi, e pediconi di carcioffi, cotti in buon brodo, con prosutto, e funghi di Genoua dissalati, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra. p.1

Sapore di Guindas, cioè di visciole in tondi.

5 Pollastri stufati con diuersi frutti, & vua spina dentro, & alligati con latte di pignuoli, & voua, seruiti con biscotto di pane di Spagna sotto, con cannella sopra, con limoni tagliati, e paste di getto fritte attorno. p.1

6 Vn Pasticcio di Ternera, cioè Vitella in bocconi, lardati, con prosutto in fette, e sei Palombinos, cioè Piccioni di Torre spezzati dentro, con pignuoli, e passerina, pediconi di carcioffi, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

1 VNa Crostata di Graffioni, e visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle di Vitella lardate, & inuolte in rete arosto, regalate con

con sei Bragiuole di Vitella lardate arosto attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati, & melangole attorno. p. 1

3 Pastiecetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela appie, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

4 Gasappos sei, cioè Coniglietti piccoli arosto, seruiti con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio reale con Piccadiglio di Ternera, con vno spezzato di quattro Piccioni, & Animelle di detta Ternera, cioè Vitella, con prosutto in fette dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito caldo con gelo di chiara d'voua, con zuccaro, & acqua rosa dentro, e sopra. p. 1

6 Due Paue de India aslade lardate minute, seruite con salsa di agresta, e sugo di limoni, con Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

Secondo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Persicata, con Conserua di Pera dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Criadiglios di tierra attartuffolati. p. 1

3 Sparagos, sottestati in buon butiro, seruiti con pane in fette brustellite sotto, e pepe, con sale, e sugo di melangole sopra. p. 1

4 Formaggio di forma, di Siuiglia partito per metà. p. 1

5 Mansanas, cioè Mela vecchie, con verdura sotto. p. 1

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Açitunas, cioè Vliue di Valle d'Vlid. p. 1

8 Due scatole grandi di Cotognata di Valenza. p. 1

9 Vna Confettiera di Argento con diuersi compartimenti, piena di diuersi Confetti. p. 1

Data l'acqua alle mani, e palillos, cioè steccadenti, in fette di limoncelli sei.

Lista quarta da grasso. Cap. XLI.

Cena alli 12. Maggio 1623 in Roma a vn Piatto, seruita in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn insalata grande, con statuette dentro: sei insalate cotte in tondi.

1 BVtiro passato per la seringa, con zuccaro, rossi d'voua dure, & ac-

qua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
2 Prosutto di montagna cotto in latte, seruito doppo scodicato, con fulignata sopra p.1
3 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo di più colori attorno. p.1
4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Mongana di libre otto, in forma di Cappello Cardinalitio, seruito con verdura attorno. p.1
5 Due Pollanchotte più grosse di Cappone affaggianate, e passate più volte per salsa, doppo cotte, e lardate, con scorza di Cedro candita, regalate di biscotti di Sauoia, e pezzetti di Persicata attorno. p.1
6 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, con odore d'acqua di Aranci, in forma di Sirena, regalata di detto bianco mangiare in forma di Delfinetti, e Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Morsellata con polpa di Capponi, & voua in minestra.

1 VNa Torta di Presunzola alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
2 Tomaselle di fegati di Capretto ventiquattro, con loro ingredienti, e sotteſtate, seruite calde con zuccaro sopra, regalate di frittelle dodici di Ceruella di detto Capretto, con zuccaro sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Due Capponi alessi in latte, inuolti in fette di prosutto tagliate sottili, come costa di coltello, seruiti caldi, con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte sopra, regalati con detto prosutto, & voua dodici fresche sperdute attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p.1

Sapor verde, e di visciole in tondi dodici.

4 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalato di paste, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Sei Piccioni stufati con prugnuoli, peselli teneri, e diuersi frutti dentro, con fegatetti di Polli, & Vua spina dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, & spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Pasticcio di richeste di Polli, cioè fegatetti, e testicoletti di detti, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con Carcioffi teneri, & Vua spina, midolla di Vaccina, e prosutto in fette, & altri regali, seruito caldo, con suo brodetto dentro, e con zuccaro sopra. p.1

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Rigogoli dodici arosto, regalati di sei testicoli arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1
3 Pasticcetti sedici di Conserua di Persiche, con prugne di Marsilia dentro, & midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza. p.1
4 Pulcinelli dodici, inuolti in foglie di vite arosto, fasciati con lardo spoluerizzato di finocchio forte soppesto, seruiti caldi, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Vn Pasticcio reale sfogliato con Piccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, profutto in fette sottili, scorza di Cedro candita, & Vua spina dentro, con dodici Vccelletti di nido, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
6 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale sopra, senza la carta sotto, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di prugne di Marsilia, seruita con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, con zuccaro sopra. p.1
2 Carcioffi attartuffolati, con pepe a bastanza, seruiti con sugo di melangole sopra. p.1
3 Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p.1
4 Pera moscatelle con verdura sotto. p.1
5 Vliue di Romagna. p.1
6 Finocchio dolce in rappe, e con gambo. p.1
7 Albicocole sciroppate con Anici sopra. p.1
8 Cotognata in barattoli di vetro sei. p.1
9 Quattro scatoloni di diuersi Cõfetti muschiati, con saluiette sotto p.2

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in fette di limoni in sei tondi, con saluietta sotto.

Lista quinta da grasso. Cap. XLII.

Pranso alli 26. Maggio 1624. in Madrid nella Pasqua di Pentecoste, a due Piatti rinforzati, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Cren-

denza, seruiti in Piatti reali, con due statuette vestite di pieghe sottili, vna detta l'Abondanza, e l'altra Trionfo de Grandi, con vna Guglietta a lato alla mano destra.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte sedici, otto per piatto, seruiti con zuccaro sopra. p.2
2 Melangole di mezzo sapore, trentadue, mondate li spigoletti, sbruffati con acqua rosa, seruiti con zuccaro sopra. p.2
3 Due Mortadelle d'Italia cotte in vino, spaccate in mezzo, seruite con verdura sotto. p.2
4 Due Pasticci di Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, con loro condimento dentro, in forma di due Cappelli da Prelati, seruiti con verdura attorno. p.2
5 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo, in forme di Nicchi attorno. p.2
6 Due lauori di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti ripieni di frutti sciroppati, Conserua di Cedro, bianco mangiare, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con banderuola in cima, con l'arme del Conuitato, fatti in forma di rose. p.2
7 Mangiare bianco con peççucha di Gallina dentro, & acqua rosa, in forma di due Aquile, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Carcioffi teneri, e Peselli scasati in minestra, con prosutto dentro.

1 DVe Torte di Crema, seruite calde con zuccaro sopra. p.2
2 Animelle di Vitella para otto fritte, con vna ala di fegato di detta fritto attorno, con paste di getto fritte, seruite con zuccaro sopra attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2
3 Capponi quattro alessi, con prosutto dentro, coperti con Orechones passas, cioè con Persiche secche cotte in buon brodo, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
4 Due Petti di Carnero, cioè Castrato alessi di libre otto l'vno, seruiti con verdura sopra. p.2
5 Piccioni di Casa sedici ripieni, senz'ossi, e sottestati, & alligati in piatto, con voua, e latte di pignuoli, seruiti con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Conigli spezzati sei, doppo cotti arosto, più che per metà senza lardarli, e posti stufati con vin' agre, e zuccaro, e spetie a bastanza, con Açite, cioè con oglio dentro, e doppo cotti seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

Due

7 Due Pasticci di Vitella in bocconi, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita, con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con prosutto in fette, Carcioffi teneri, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Testicoli di Carnero sedici arosto, regalati con sedici Bragiuole di Vitella arosto, state in Addobbo in salsa di Agresta attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2

3 Pasticcetti alla Genouese trentadue, ripieni di Conserua di Persiche, con midolla di Vacca dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.2

4 Pollastri affaggianati sedici, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Due Pasticci Reali, con Piccadiglio di Mongana, & vno spezzato di otto Piccioni di Torre; con scorza di Cedro candita, Midolla di Vaccina dentro, con Tossino, & Alcarcioffi teneri, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, e con altri regali ancora, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.2

6 Due Pollanche d'India, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Vitella nel lombo libre sedici arosto, seruita calda, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Conserua di Persiche, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

2 Sparagos mazzi otto, doppo cotti, seruiti caldi, con oglio, sale, pepe, & sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.2

3 Formaggi di Siuiglia in forme partite per metà, seruiti con verdura sotto. p.2

4 Pera Moscatelle, e Mela dette Mansanas, seruite con verdura sotto, e Nieue sopra. p.2

5 Carcioffi teneri, seruiti con sale, e pepe in tondi. p.2

6 Vliue Valentiane, con oglio, & aceto sopra. p.2

7 Ceragie di diuerse sorti, con verdura sotto. p.2

Quat-

8 Quattro scatoloni di conserua di Cotogni, e di persiche, seruite con saluietta sotto. p.4

9 Due Confettiere, con diuersi compartimenti d'Argento, ripiene di più sorti di confetti. p.2

Data l'acqua alle mani, e posto sedici steccadenti in fette di limoni in quattro Sottocoppe d'Argento.

Lista sesta da magro. Cap. XLIII.

Pranso alli 16. Maggio 1625. in Madrid, a vn piatto in giorno da magro, seruito in piatti reali, e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 DOdici melangole di mezzo sapore, monde di scorza, e li spigoletti ancora, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

2 Vna Giuncata grande, seruita con zuccaro sopra. p.1

3 Frauole in tondi sei, & in Piatto, lauate con vino, seruite con zuccaro sopra. p.1

4 Atunno con Alici, tramezzato con fette di limoni, regalato con zibibo, e mandole monde attorno, seruite con zuccaro sopra. p.1

5 Vna Tartara in cassa, con diuersi compartimenti, con rossi d'voua sbattuti, con acqua rosa, e zuccaro dentro, seruita con Manà, cioè fulignata sopra. p.1

6 Lenguatte, cioè sfoglie sei accarpionate, & rifritte, seruite con zuccaro sopra, con biscotti di Pane di Spagna, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio di due Lamprede grosse, con suoi ingredienti dentro in forma ouata, seruito con verdura attorno. p.1

8 Vna Torta di Pistacchiata, regalata di Pera candite sei attorno, con sei Pignoccati. p.1

9 Bianco mangiare in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare in forme di diuersi Pesci attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Prugnuoli in minestra, con fette di pane sotto.

1 VNa Torta alla Genouese, con herbe dentro, con Ricotta, e Capi di latte, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Voua fresche dodici sperdute, seruite con biscotti di Pane di Spagna sotto, con Butiro, & Agresta sopra, con zuccaro, e cannella. p.1

3 Sei Trotte di più che libra l'vna alesse in vino bianco, seruite calde

con

con oglio, pepe, & agresta sopra, con herbette buone. p.1

4 Vn mezzo Salmone salpreso alesso, coperto con Peselli teneri, con scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con limoni tagliati, e Paste fritte attorno. p.1

Sapor bianco con mandole in tondi sei.

5 Voua in diaccio dodici, seruite con zuccaro, e cannella sopra, regalate di voua filate attorno, con zuccaro sopra. p.1

6 Tartarughe di Terra sei in Pottaggio, seruite nella loro scorza, con limoni tagliati attorno. p.1

7 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Manteca di Vacca. p.1

8 Due Barbi grossi arosto, seruiti con vn marinato di salsa reale, pignuoli e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio d'Anguille grosse in pezzetti, con Tarantello dissalato, Carcioffi, e Sparagi teneri dentro, con Tartuffoli, e spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra, p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto grande.

1 VNa Crostata di Pera Moscatellone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Bogas, cioè boga, fritta con diuersi altri pescetti piccoli, seruita calda con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con Conserua di Persiche, e scorza di Cedro, con butiro fresco dentro, seruiti caldi con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

4 Barbi sei più grossi di vna libra fritti, regalati di peretta di Ranas, e Boraggine fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1

5 Vn Pasticcio di Piccadiglio di Salmone, e Tarantello dissalato, con peretta di Ranocchi, e Tartuffoli dentro, con pignuoli, e passerina, e Carcioffi teneri, con scorza di Cedro, & altri regali, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

6 Anguille sei di fiume fatte in ruotoli, e fritte, regalate di herbette, e saluia fritta sopra, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Maccaroncelli di Sicilia cotti in latte, seruiti caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p.1

8 Tortiglie sei, cioè frittate, ripiene con conserua di Pera, e scorza di Cedro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di dodici voua affrittellate, vno alla volta, con Crostini di pane sotto, con zuccaro, e cannella sopra. p.1

9 Truotte sei di vna libra l'vna fritte, regalate di Lampredozze sei

far-

fatte in ruotolo, e fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Carcioffi attartuffolati, con sugo di melangole, e pepe dentro, seruiti caldi. p.1
3 Sparagi, con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1
4 Formaggio di forma partito per metà. p.1
5 Pera moscatelle con verdura sotto. p.1
6 Carcioffi teneri con sale, e pepe in tondi. p.1
7 Ceragie palombine, e Graffione. p.1
8 Albicocole sciroppate. p.1
9 Vliue di Siuiglia. p.1
10 Vno scatolone di Cotognata di Portugallo. p.1
11 Vna Confettiera di plata, con diuersi compartimenti, con diuerse sorti di Confetti dentro. p.1

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in sei fette di limoni senza li steccadenti, che per ordinario mettono li Credentieri in tutte le posate che pongano in Tauola si poneranno in vltimo ancora, per più honoreuolezza, e pulitia.

Lista settima da grasso. Cap. XLIV.

Pranso alli 18. Maggio 1625. in Madrid, Villa del Rè di Spagna, giorno della Pasqua dello Spirito Santo, a due piatti, seruiti in piatti reali all'Italiana, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 NAtas, cioè di Capi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di sedici giuncatelle attorno, con zuccaro sopra. p.2
2 Frauole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra. p.2
3 Due prosutti cotti in latte, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con prosutto sfilato attorno, con fette di Mortadelle, e limoni tagliati. p.2
4 Due Torte bianche con requessones, zuccaro, & acqua rosa, con chiara d'voua dentro marzapanate. p.2
5 Capponi quattro salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini,

dop-

doppo passati per salsa, & lardati con Cocuzzata di Genoua a lardelli, regalati con biscottini di Sauoia, e Pera sciroppate attorno. p.2
6 Due Pasticci di Cosciotti di Sciauali, cioè di Porco saluatico, salpresi, doppo cotti, e scorticati, in forma di due Lioncini a giacere, seruiti con verdura attorno. p.2
7 Due piatti di gelo, cioè vna Guglia, & vna Colonnetta di detto gelo, con vno spezzato di due Capponi attorno coperti di detto gelo di più colori. p.2
8 Mangiare bianco in forma di due Aquile, regalate di detto, in forma di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2
9 Due statuette, vna Roma sedente, e l'altra vna Vittoria con la Corona in mano, vestite di renso fino a pieghette minute. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzzette tenere alligate in voua in minestra, con vua spina dentro.

1 DVe Torte alla Lombarda, con herbe, & voua dentro, con zuccaro, e cannella, seruite calde con zuccaro sopra. p.2
2 Due Ale di fegato di Vitella inuolte in rete, arosto, seruite calde con salsa reale sopra, regalate di sei testicoli d'Agnello fritti per piatto, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Capponi quattro di Lecche, cioè impastati alessi, coperti con lattuca ripiena, con fette di prosutto sopra, con cannella, e formaggio grattato. p.2
4 Petto di Vitella alesso, di libre otto per piatto, seruito con verdura sopra, con rossi d'voua, e bianchi sbricciolati attorno, doppo cotte dure con zuccaro sopra. p.2
5 Palombinos, cioè Piccioni di Torre stufati sedici, con diuersi frutti dentro, con Peselli teneri, & Vua spina, con profutto in fette, seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste reali, & limoni tagliati attorno. p.2
6 Conigli sei spezzati in Guarmagia, con prugne, e visciole secche dentro, seruiti caldi, con spetie dentro, e detti ingredienti sopra, con paste reali, & limoni tagliati attorno. p.2
7 Venado nel lombo libre sedici, cioè Capriuoletto giouane appasticciato con Guisantes, cioè Peselli teneri, e Carcioffi, con diuersi altri frutti dentro, con pignuoli, e passerina con Arrope, cioè mosto cotto, & agresta chiara dentro, con spetie a bastanza, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
8 Due Pasticci di Vitella di pezza intiera, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, libre sei per Pasticcio senz'ossi dentro, seruiti caldi con spetie a bastanza, midolla di Vaccina, & altri regali dentro, con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, con statuette dentro.

1 DVe Crostate di cōserua di Persiche, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Sei lingue di Vitella ripiene, & lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Pasticcetti alla Genouese più grossi che di boccone, ripieni di conserua di Pera, con midolla di Vaccina dentro, trentadue, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro. p.2
4 Piccioni di Casa sedici arosto, seruiti caldi con melangole, e paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p.2
5 Gazapos, cioè Coniglietti sedici arosto, seruiti con salsa di agresta sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Pasticci grandi sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, prosutto in fette, midolla di Vaccina, grasso di Vitella, fegatetti, e testicoletti di Polli dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina, con rossi d'voua dure sopra, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2
7 Due Paue d'India arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
8 Lonza di Vitella libre sedici arosto, lardata le parti magre, seruita calda, con melangole, e limoni tagliati, e paste sfogliate attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 DVe Crostate di Pera moscatellone, con zuccaro, e cannella, e rossi d'voua sbattute dentro nelli sfogli di sotto, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Sparagos, con fette di pane sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2
3 Formaggio Aragonese di forma. p.2
4 Pera Moscatellone, e Carouelle vecchie. p.2
5 Carcioffi teneri con sale, e pepe in tondi. p.2
6 Vliue Catelane. p.2
7 Due fontane in due Monti di frutti diuersi diacciati, poste in mezzo, quali gettorno acqua di fiori d'Aranci più di mezz'hora. p.2
8 Finocchio dolce in rappe. p.2
9 Cotognata di Valenza in due scatoloni. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e poste le cōfettioni in Tauola in piatti ventiquattro, con le saluiette sotto, e diuersi canditi

in

in quattro piatti reali, e sedici steccadenti in fette di limoni, in due tazze d'Argento, doppo le Confettioni.

Liste del Mese di Giugno principio dell'Estate. Cap. XLV.

LA Estate è calda, e secca, & è generatiua di flemme, e collera; sarà buono il beuere, & il mangiare ancora, perche in detta stagione, secondo le qualità delle persone saranno più facili le digestioni, sì per li caldi grandi, come per il calore naturale nelli corpi humani; hauerà più forza di risoluere, e digerire, doue che, la Estate incomincia alli ventivno di Giugno, e dura per fino alli ventidue di Settembre.

Lista prima di Giugno da grasso. Cap. XLVI.

Pransò alli 10. Giugno 1623. a vn piatto in Roma con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Frauole, Moroni Gelsi, Visciole, e prugne in tondi vno per sorte a tutti li Conuitati principali.

1 VNa Giuncata seruita con neue sotto, e zuccaro sopra. p. 1

2 Prugne verdacchie monde, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

3 Meloni tagliati in piatto con neue sotto. p. 1

4 Mortadelle di Bologna cotte in vino, regalate di prosutto cotto in latte in fette attorno con limoni tagliati. p. 1

5 Vn lauoro di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, con conserua di Mela Appie, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con vna statuetta in cima. p. 1

6 Due Pollanchotte d'India più che di Cappone arosto, e lardate di Cocuzzata di Genoua candita doppo passate più volte per salsa reale, regalate di Pera sciroppate, con zuccaro sopra attorno, con paste di Marzapane in forme di rose. p. 1

7 Vn Pasticcio di vna Pollancha grossa d'India in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1

8 Vna Guglietta di vetro, con piedistallo sotto, coperta di gelo, con acqua, e diuersi Pescetti viui dentro, regalata di detto gelo di più colori attorno, con vno spezzato di Capponi sotto. p. 1

9 Bianco mangiare con polpa di Cappone dentro, in forma di Aquila, regalato di detto in forma di grappi d'vua, e Nicchi attorno. p. 1

10 Vna ſtatuetta di paſta di ſtucco veſtita di renſo à pieghette minute, detta l'Abbondanza. p. 1

Primo ſeruitio di Cucina.

Meloni in Mineſtra, & alligati in voua.

1 VNa Torta di meloni, con ricotta, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, condita con butiro, ſeruita calda, con zuccaro ſopra. p. 1

2 Sei teſticoli di Caſtrato, & Animelle di Capretto fritte, regalate di dodici tomaſelle di fegato di Capretto attorno, con zuccaro ſopra, con paſte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi aleſſi, coperti con Cedriuoli ripieni, cotti in buon brodo, con proſutto dentro, ſeruiti con detto proſutto in fette ſopra, con formaggio grattato, e ſpetieria. p. 1

4 Vna teſta di Vitella Mongana aleſſa, inuolta in drappo bianco, ſeruita calda con verdura di fiori, & herbette ſopra. p. 1

Sapor di viſciole in tondi ſei, e ſapor verde.

5 Pollaſtri ſtufati con agreſta dentro, con diuerſi frutti, e barbaglia di Porco ſalata in fette, ſeruiti con detti regali ſopra, con paſte reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vno ſpezzato di due Lepratti, ſoffritti con cipollette, e poſti in vaſo, con agreſta in grani, e moſto cotto dentro, con prugne, e viſciole ſecche, e ſpetie a baſtanza, ſeruiti caldi con detti regali ſopra, con paſte, & limoni tagliati attorno. p. 1

7 Due Anatre groſſe ripiene, e ſotteſtate, & alligate in piatto d'Argento, con latte, & voua, ſeruite con fulignata ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Paſticcio di polpettoni ripieni di Vitella, con fegatetti di Polli, & altri regali dentro, con proſutto, pignuoli, e paſſerina, con ſpetie a baſtanza, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p. 1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn'Inſalata con ſtatuette dentro, e ſei piccole in tondi.

1 VNa Croſtata di agreſta in grani tenera, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

2 Rondoni ventiquattro aroſto, regalati con paſte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Paſticcetti ſedici alla Genoueſe, ripieni, con ſcorza di Cedro, e Cocuzzata di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, ſeruiti cō gelo di chiara d'voua ſopra, con vn copritore di paſta con zuccaro ſopra. p. 1

4 Pollanchette d'India ſei piccole affaggianate, ſeruite con ſalſa di agre-

agresta, in vasetti sei di pasta, in forma di sei Cuori, con agresta sciroppata in grani dentro, con limoni tagliati attorno. p.1

5 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, & Animelle di detta, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, seruiti caldi, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

6 Trè Leprattoni lardati intieri arosto, seruiti caldi con salsa reale, & agresta in grani bollita in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, Animelle di detta, fegatetti, e testicoletti di Polli, prosutto in fette sottili dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, & agresta in grani, con quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p.1

8 Due Fagiani affaggianati, ouero Capponi, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Sei Porchetti d'India ripieni, arosto, seruiti con salsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Frauole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vn Marzolino di Fiorenza, partito per metà. p.1

3 Pera Carouelle vecchie, e Moscatelle noue. p.1

4 Carcioffi attartuffolati, & arostiti. p.1

5 Neue di latte, con suoi Cialdoni à scartoccio. p.2

6 Visciole Palombine. p.1

7 Vliue di Romagna. p.1

8 Finocchi freschi in rappe, e gambi. p.1

9 Albicocole, e Pera Moscatellone sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p.1

10 Barattoli sei di Cotognata. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, e poste le confettioni in Tauola in dodici Tazze d'Argento indorate, e diuersi canditi in due Bacili grandi, e doppo le Confettioni si poneranno sei steccadenti in mazzi di fiori, in Sottacoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. XLVII.

Pranso alli 12. di Giugno 1624. a un Piatto, in Madrid, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Melangole, e Frauole in tondi, vno per sorte.

1 Ricotta passata per la seringa, con Butiro, zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Melangole di mezzo sapore monde di scorza, e rezzole in spicchietti, numero dodici, seruite con zuccaro sopra. p. 1

3 Frauole lauate con vino, seruite con zuccaro sopra. p. 1

4 çeruellas di Frailes, cioè Prugne verdacchie monde, seruite con zuccaro sopra. p. 1

5 Meloni tagliati in fette in Piatto, con Neue sotto. p. 1

6 Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di Profutto in fette, & sfilato attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

7 Vna Torta bianca, con Gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra, seruita con diuersi fiori attorno. p. 1

8 Due Capponi alessi, e passati per salsa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, & lardati con Cocuzzata candita à lardelli, regalati di Pasta di zuccaro in forma di Aquile, e di Gigli, con torsetti sei di lattuca candita attorno. p. 1

9 Vn Pasticcio di vn Pauone frollo à bastanza, con suo condimento in forma di Aquila, regalato con verdura attorno. p. 1

10 Vna Colonnetta di vetro coperta di Gelo, con suo piedistallo, e piramide di legno indorate, con quattro Statuette di rileuo su le cantonate, in cima delle quali teneuano in mano l'Arme de' Conuitati, con vno spezzato di due Capponi attorno coperti di detto Gelo di più colori. p. 1

11 Mangiare bianco, con polpa di Galline dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto Bianco mangiare in forma di Gigli attorno. p. 1

Vna Statuetta detta Trionfo de' Grandi à capo alla Tauola in faccia al primo luogo.

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella in Minestra alligata in voua.

1 Vna Torta con Profutto cotto in latte in fette sottili, con Prouature fresche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, con agresta in grani, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Vitella fritte, regalate di sedici Tomaselle di Fegato di detta Vitella, con zuccaro sopra attorno, con Paste di getto fritte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pollastrelli sei in Pottaggio, con agresta in grani, e diuersi frutti den-

dentro, con Carcioffi, e Pesselli teneri, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Trè Capponi di latte alessi, coperti con Pipinos rellieni, cioè con Cedriuoli ripieni con fette di Toççino, e formaggio grattato, con cannella sopra. p.1

5 Petto di Vitella ripieno, con agresta dentro, & altri regali, alesso, seruito caldo, con verdura sopra. p.1

Sapore di Visciole in tondi sei.

6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di vn Giglio fiorito sopra, con Pignuoli ammollati, e Cocuzza di Genoua candita à lardelli, regalato di Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Due Cosciotti di Carnero, ripieni, e sottestati con diuersi frutti in fette dentro, con Barbaglia di Porco in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio di cosciotto di Vitella lardato con lardo, e Calabazza di Genoua candita à lardelli, libre otto, con Carcioffi, e Tartuffoli dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata con Statuette dentro, e quattro piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Albicoques, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Zinne quattro di Campareccia arosto, regalate di sei Testicoli d'Agnello lardati arosto, con Paste, e melangole tagliate attorno. p.1

3 Pulcinelli dodici inuolti in rete arosto, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di Capretto, e Fegatetti, e Testicoletti di Polli, con pignuoli, e passerina dentro, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, con Prosutto in fette, & agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.1

5 Gasappos sei arosto, seruiti con salsa reale sopra, regalati di dodici Rondoni arosto, attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati. p.1

6 Vn Pasticcio all' Inglese, con l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni, e Tartuffoli di più dentro, con Carcioffi teneri, seruito caldo con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

7 Vn Capretto intiero arosto, regalato di dodici Bragiuole di Vitella arosto, e passate per salsa attorno, con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Due Pollanche d'India grosse lardate minute, arosto, seruite calde con salsa reale, & agresta in grani bollita in detta salsa sopra, con sedici

dici Pasticcetti di boccone alla Genouese, con conserua, e midolla dentro, attorno, con limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli bianchi attartuffolati, regalati di sei Carcioffi arostiti attorno, con melangole tagliate. p.1
3 Formaggio di vna Villa addimandata Pinto, di forma, qual è buonissimo. p.1
4 Pera san Giouanni, e Moscatelle. p.1
5 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
6 Vliue Catelane. p.1
7 Vna Gondola di Mortellina, & altra verdura, ripiena di diuersi frutti, cioè di Pera, Albicocole, e diuerse Ceragie dentro, con neue sopra, & vna Fontana sotto a detti frutti, che gettò acqua fredda di fiori d'Aranci alquanto tempo. p.1
8 Finocchio in rappe dolce. p.1
9 Albicocole, e Pera sciroppate. p.1
10 Due scatoloni, vno di Cotognata, e l'altro di conserua di Pera. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto in Tauola dodici piatti di Porcellana fina di Confetti diuersi, senza saluiette sotto, e due piatti grandi di canditi diuersi di detta Porcellana, e doppo le Confettioni posto li steccadenti in sottocoppa d'Argento, in quattro mazzetti di fiori.

Lista terza da grasso, e magro. Cap. XLVIII.

Pranso alli 24. Giugno 1620. in Roma a vn piatto seruito in piatti reali con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, regalato il grasso, di magro.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Frauole, e Meloni in tondi vno per sorte alli Conuitati principali.

1 CApi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno con zuccaro sopra. p.1
2 Frauole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con neue sotto il piatto. p.1
4 Due Salsiccioni di lombi di Porco cotti in vino, regalati di lingue

di

di Porco salate, cotte in detto vino, in fette attorno, con limoni tagliati, e fette di Tarantello dissalato. p. 1

5 Vna Tartara con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciroppati, e latte, & voua, con bianco mangiare, seruita con fulignata sopra. p. 1

6 Due Capponi alessi, e passati per salsa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, & lardati con Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati di sei Linguatte accarpionate, e riscaldate sopra la graticola, con zuccaro sopra attorno, con limoni tagliati. p. 1

7 Vn Pasticcio di vna Lepre, in forma di detta Lepre, con verdura attorno. p. 1

8 Due Pollanchette d'India assaggianate, e passate per salsa reale, coperte con stringhette di gelo di più colori, & attorno il piatto sei Gugliette di detto. p. 1

9 Bianco mangiare in forma di vna Corgniuola, con li trè Monti, regalata di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati, e Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cauolo torzuto con presutto dentro in minestra.

1 VNa Torta alla Lombarda, con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Zinna di Vaccina indorata, e fritta, seruita calda con zuccaro sopra, con trè Piccioni stati in Addobbo partiti per metà, e fritti con sei Truottette accarpionate, e fritte attorno, seruite con zuccaro sopra, con melangole tagliate attorno. p. 1

3 Due Capponi alessi coperti di Cocuzza ripiena, con fette di presutto, e formaggio grattato sopra, con cannella, regalati di sei Porcellette alesse attorno, doppo condite con butiro, e sugo di melangole, e pepe sopra. p. 1

4 Vna testa di Vitella alessa, seruita con verdura sopra, con sei Truottette alesse con loro condimento attorno per regalo. p. 1

Sapore di visciole, e di mandole Ambrogine in tondi sei.

5 Pollastrelli sei stufati, con agresta in grani, e diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco in fette, seruiti con detti regali sopra, regalati con sei Calamari ripieni, in Pottaggio attorno. p. 1

6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di Aquila, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata candita a lardelli, regalato di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole tagliate. p. 1

7 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con latte d'Ombrina fritto in pezzetti attorno, cō melangole, e limoni tagliati. p. 1

8 Caprioletto giouane nel lombo libre otto, appasticciato, con diuersi frutti, e mosto cotto dentro, con agresta in grani, seruito caldo con detti regali sopra, con sei Pasticcetti di latte d'Ombrina, Tarantello dissalato, Tartuffoli, con codette di Gambari, e spetie dentro, con pignuoli, e passerina, conditi con butiro, seruiti con zuccaro sopra, attorno il piatto. p. 1

9 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con suoi regali, & ingredienti da grasso, in forma ouata, con vn tramezzo di pasta, e dall'altra parte Ombrina in pezzetti, con Tarantello dissalato, & altri regali, & ingredienti da magro, condito con butiro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera Moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Mongana para 4. arosto, con quattro rognoni di Campareccia inuolti in rete arosto, seruiti caldi con salsa reale sopra, con sei bragiuole d'Ombrina attorno, passate per detta salsa, con limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Cedro, midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p. 1

4 Pollanchette d'India sei arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Calamaretti fritti attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, con suoi regali, & ingredienti, seruiti caldi con zuccaro sopra, regalati di latte, & voua di Pesci fritti attorno, con melangole tagliate. p. 1

6 Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Lampredozze fritte, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio reale in forma ouata grande, con Piccadiglio di Mongana, & vno spezzato di Piccioni, & altri regali da grasso dentro, con vno tramezzo di pasta come il sopradetto in bocconi, con Piccadiglio di Storione, & altri regali, & ingredienti da magro, seruito caldo, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p. 1

8 Due Fagiani incartati arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con diciotto Granci teneri fritti attorno, con limoni tagliati. p. 1

9 Vna Lepre intiera arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con sei Truotte fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Ostraghe cinquanta riportate in ventiquattro scorze, seruite calde con loro condimento sopra. p.1
3 Due Aloguste, con oglio, pepe, & aceto sopra. p.1
4 Formaggio Lodigiano libre dodici. p.1
5 Pera san Giouanni. p.1
6 Neue di latte con cialdoni a scartocci. p.1
7 Vliue di Tiuoli. p.1
8 Visciole Palombine, con verdura sotto. p.1
9 Finocchio fresco in rappe. p.1
10 Pera, & Albicocole sciroppate. p.1
11 Barattoli sei di Cotognata. p.1

Data l'acqua alle mani, e poste le Confettioni in Tauola in piatti dodici di Argento con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e doppo posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori, in tazza d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. XLIX.

Cena alli 26. Giugno 1624. in Roma a vn piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruita in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Mille fanti in minestra.

1 VNa insalata in piatto reale, e sei piccole. p.1
2 Meloni tagliati in piatto, con neue sotto. p.1
3 Vn prosutto di montagna cotto in latte, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con biscotti di Sauoia, e saiame tagliato attorno. p.1
4 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Aquila, seruito freddo con verdura attorno. p.1
5 Vna testa di Vitella in più pezzi indorata, e fritta, seruita calda con zuccaro, e sugo di melangole sopra, regalata di bianco mangiare fritto attorno, con zuccaro sopra. p.1
6 Due Capponi alessi, coperti di rauiuoli senza spoglia, con zuccaro, e cannella sopra, con formaggio di Parma grattato. p.1
7 Ventiquattro Rondoni inuolti in foglie di vite arosto, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, e fegatetti, e testicoletti di Polli, con scorza di Cedro candita dentro, & altri regali, seruiti caldi, con zuccaro sopra. p.1

9 Pollanchette sei d'India incartate, arosto, seruite calde con salsa reale, & agresta in grani bollita con detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

10 Mongana nel lombo libre otto Arosto, seruita calda, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Creta partito per metà. p.1
3 Pera Moscatellone, e San Giouanni. p.1
4 Finocchio in rappe fresco. p.1
5 Vliue di Tiuoli. p.1
6 Pera sciroppate con fulignata sopra. p.1
7 Cotognata in sei Barattoli dentro di vetro. p.1
8 Visciole Palombine, con verdura sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di limoni sopra à sei tondi, con saluietta sotto.

Lista quinta da magro. Cap. L.

Pranso alli 20. Giugno 1623. à vn Piatto da magro in Roma, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Gelsi mori, Prugne monde, Capi di latte in tondi, vno per sorte alli Conuitati, che li anderanno dati.

1 VNa Giuncata, regalata di Ricotta passata con Butiro dentro, con zuccaro, & acqua rosa, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Prugne verdacchie monde, con zuccaro sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con Neue sotto. p.1

4 Tarantello dissalato cotto in Mosto cotto, regalato con Alice, e fette di limoni, con Oglio, Regamo, & Aceto sopra. p.1

5 Sei Frauolini accarpionati, & refritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati con dodici frittelle di Prouature fresche, e Ricotta, con fiori di sambuco dentro, seruite con zuccaro sopra attorno. p.1

6 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso in forma di detto Pescio, seruito con verdura attorno. p.1

Due

2 Due Dentali grossi in Gelo, coperti di detto Gelo di stringhette di più colori, regalati di detto Gelo in forma di Gugliette attorno. p. 1

8 Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare, in forme di diuersi Pescetti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzzette con Agresta in minestra, & alligata in voua.

1 VNa Torta alla Genouese con Presunzuola dentro, con bieta, & herbette buone, condita con oglio, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Dodici voua fresche da beuere in Saluietta. p. 1

3 Due Spigole grosse alesse, coperte con Sparagi, e Peselli teneri, con scorza, seruite con oglio, pepe, & agresta chiara sopra. p. 1

4 Vna Porcelletta di dodici libre alessa, seruita con oglio, pepe, & agresta, con verdura sopra. p. 1

Sapore di Mandole Ambrogine in tondi sei.

5 Voua in diaccio in Piatto d'Argento dodici, con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sei frittate ripiene attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1

6 Calamari grossi sei ripieni, in Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, & voua sbattute dentro, seruiti con Cannella sopra, con Paste passate per la seringa, e fritte attorno, con limoni tagliati. p. 1

7 Triglie dodici arosto, regalate di sei Orate arosto attorno, con vn Marinato sopra di aceto bollito, con zibibo, e zuccaro dentro, sopra, con agresta in grappi sciroppata attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Bragiuole di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Peselli scafati, e Carcioffi teneri dentro, con spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale, e sei piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Prugne senz'osso, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Calamaretti fritti, regalati di Lattarini di Castello Gandolfo fritti attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici, impastata la pasta con butiro, & voua dentro, ripieni di conserua di prugne di Marsilia, con butiro fresco dentro, seruiti con fulignata sopra. p. 1

4 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Cocuzzetta tenera a lardelli fritta attorno, con paste sfogliate, melãgole, e limoni tagliati. p. 1

Lam-

5 Lampredozze di Teuere ventiquattro, fritte, regalate di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Dentale, e Pancia di Tonno, con Tarantello dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Tartuffoli, & agresta in grani senz'ossi, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

7 Linguatte sei fritte, regalate di saluia fritta attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

8 Sei Porcellette fritte, regalate di herbette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera san Giouanni, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Ostraghe cinquanta in scorze diciotto, con loro condimento sopra. p. 1

3 Alogufte due, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

4 Marzolini di Fiorenza vno, partito per metà. p. 1

5 Pera san Giouanni, e Diacciuole. p. 1

6 Vliue di Romagna in tondi sei, & in piatto. p. 1

7 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1

8 Finocchio in rappe. p. 1

9 Visciole, e Ceragie diuerse. p. 1

10 Albicocole sciroppate, con Pera. p. 1

11 Cotognata in scatole grandi due. p. 1

Data l'acqua alle mani, e poste le Confettioni in tauola in dodici tazze d'Argento, e canditi diuersi in due bacili, e steccadenti in sei mazzi di fiori sopra vna Sottocoppa d'Argento, posti doppo le Confettioni in Tauola.

Lista sesta da grasso. Cap. LI.

Pranso alli 29. di Giugno 1625. in Madrid a due piatti rinforzati, seruito in piatti reali, e mezzani con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 DVe Giuncate, regalate di dodici capi di latte attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 2

2 Melangole di mezzo sapore trenta mondate li spicchi, seruiti con zuccaro sopra. p. 2

Guin-

3 Guindas, cioè visciole Palombine, con verdura sotto, e neue sopra. p.2
4 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.2
5 Due prosutti cotti in vino, seruiti con fulignata sopra, doppo scodicati, e netti, regalati di lingue di Leccione in fette attorno. p.2
6 Due Pasticci di pierna di ternera, con verdura attorno, in forma di Cappelli da Prelati. p.2
7 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno. p.2
8 Mangiar bianco in forma di due Aquile, regalate di detto in forma di Mascheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Torsetti di lattuca in minestra, & alligati in voua, con agresta in grani dentro.

1 DVe Torte di Meloni, con ricotta, e formaggio grattato, con spetie dolce dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Due ale di fegato di Vitella, in fegatelli inuolti in rete, regalati di Animelle di Capretto fritte, e paste reali attorno, con melangole tagliate. p.2
3 Capponi quattro alessi, coperti di Cocuzza ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con fette di prosutto. p.2
Sapore verde in tondi sedici.
4 Piccioni sedici stufati, con agresta in grani, e prosutto in fette dentro, con altri diuersi frutti, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
5 Due Polpettoni all'Inglese, in forma di Aquila, con agresta in grani, & altri diuersi regali dentro, fioriti di scorza di Cedro candita, e pignuoli, regalati con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Pasticci di Vitella in bocconi, e lardati, con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuerse richeste di Polli, e Carcioffi teneri dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate in piatti grandi.

1 DVe Crostate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Pollastrelli sedici inuolti in rete arosto, regalati di sedici bragiuole di Vitella arosto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2
3 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conserua di prugne, midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno con zuccaro sopra. p.2

Ga-

4 Gaſappos ſedici, cioè Coniglietti aroſto, ſeruiti con ſalſa reale, e zibibo bollito in detta ſalſa ſopra, cō paſte, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Due Paſticci all'Ingleſe grandi à eſſe, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e paſſerina, ſcorza di Cedro candita, Proſutto in fette, con agreſta in grani dentro, con midolla di Vaccina, & vno ſpezzato di quattro piccioni per paſticcio, ſeruiti caldi con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro ſopra. p.2

6 Due Pollanche groſſe d'India, lardate minute aroſto, ſeruite con ſalſa reale, e Cappari di Genoua ſopra, con Paſte sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Vitella nel lombo libre ſedici aroſto, ſeruita calda con Paſte, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo ſeruitio di Credenza.

1 DVe Croſtate di Viſciole, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruite con zuccaro ſopra. p.2

2 Formaggio di forma Siuigliano, partito in mezzo. p.2

3 Pera ſan Giouanni, e Moſcatellone. p.2

4 Vliue Valentiane. p.2

5 Albicocole con verdura ſotto. p.2

6 Finocchio in rappe freſco. p.2

7 Viſciole, e Ceragie diuerſe. p.2

8 Due ſcatoloni di conſerua di Perſiche. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette ſolamente, e poſte le confettioni in Tauola in ventiquattro Piatti d'Argento, con ſaluiette ſotto, e quattro Piatti reali di canditi diuerſi, e ſedici ſteccadenti in Rouiglietti di fiori in due Sottocoppe d'Argento.

Liſta prima del Meſe di Luglio. Cap. LII.

Pranſo alli 2. di Luglio 1625. in Roma à vn Piatto da graſſo, ſeruito in Piatti reali, e mezzi reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo ſeruitio di Credenza.

1 VNa Giuncata regalata di Ricotta, e Butiro paſſato con zuccaro, & acqua roſa dentro, attorno, ſeruita con zuccaro ſopra, e Nieue ſotto in altro Piatto. p.1

2 Fichi Gentili ventiquattro, con verdura ſotto, con diaccio ſopra. p.1

3 Prugne verdacchie monde, ſeruite con zuccaro, & acqua roſa ſopra. p.1

Me-

4 Meloni tagliati in fette, con Nieue sotto in altro Piatto. p. 1
5 Due Salami Abruzzesi cotti in Vino, e partiti per metà, regalati di sfilatelle, con zuccaro, & acqua rosa sopra attorno. p. 1
6 Vn lauoro di Pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti ripieni di Visciole, e Prugne sciroppate, & agresta in grani, con conserua di Mela Appie dentro, con vna Colonnetta di detto zuccaro in mezzo, con l'Arme del Conuitato in cima, seruito con Anici confetti sopra. p. 1
7 Due Pollanche d'India affaggianate, e passate per salsa reale calde, e lardate con Cocuzza candita, e Torsetti canditi di lattuca à lardelli, regalate di Biscotti di Sauoia, e Pera sciroppate, con fulignata sopra attorno. p. 1
8 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Lione à giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
9 Vna Colonnetta di vetro, coperta di Gelo, con pezzetti di diaccio dentro, con piedistallo di legno, e Piramide indorate, con vna statuetta in cima, regalata di detto Gelo, in Gugliette di più colori attorno. p. 1
10 Bianco mangiare in forma di Gambaro lione, regalato di detto, in forma di Leoncini attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Viuaruola con herbette, & agresta dentro in minestra.

1 VNa Torta alla Genouese, con Capi di latte & voua, con zuccaro, e cannella dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Vccelletti ventiquattro di Cipro stati in Addobbo, & infarinati, con pane grattato, e fritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati con Animelle di Capretto, e fegatetti di Polli in stecchetti di cannella, e fritti, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Due Pollanchette più grosse di Cappone alesse, coperte con lattuca ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con prosutto in fette. p. 1
4 Vn Petto di Vitella ripieno, alesso, seruito caldo con fiori di Boraggine sopra. p. 1

Sapore di prugne in tondi, e salsa verde.

5 Pollastri sei ripieni in Pottaggio, con barbaglia di Porco in fette, & agresta dentro, con diuersi frutti in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Polpettoni ripieni dodici di Cosciotto di Vitella, e sottestati, con diuersi frutti, & agresta dentro, seruiti caldi con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Due Capponi perlessati, e fatti senz'ossi, e ripieni, & sottestati con agresta, e Pera in fette, con prugne dentro, seruiti caldi con

detti regali ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vno ſpezzato di vna Lepre in Guarmugia, con prugne, e viſciole, con agreſta in grani dentro, doppo ſoffritta con cipollette, ſeruita calda, con vino, e moſto cotto, e ſpetie a baſtanza ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Vn Paſticcio di vno ſpezzato di quattro Piccioni, con vno ſpezzato di Capretto, con proſutto in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p.1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn inſalata in Piatto reale.

1 VNa Croſtata di prugne, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1
2 Rondoni di nido, ventiquattro aroſto, ſeruiti caldi, con paſte ſfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Paſticcetti ſedici più groſſi che di boccone, ripieni con paſta di Genoua, e ſcorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, ſeruiti caldi, con gelo di chiara d'voua, e zuccaro ſopra. p.1
4 Pulcinelli dodici inuolti in rete aroſto, ſeruiti con ſalſa di agreſta, con detta agreſta in grani, bollita in detta ſalſa ſopra, con paſte, & limoni tagliati attorno. p.1
5 Due Lepratti groſſi lardati minuti aroſto, ſeruiti con ſalſa baſtarda, e limoni tagliati minuti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Paſticcio all'Ingleſe, con Piccadiglio di Mongana, Animelle di detta Vitella, midolla di Vaccina, barbaglia di Porco in fette, pignuoli, e paſſerina, con agreſta in grani dentro, con ſpetie a baſtanza, e ſcorza di Cedro candita, e quattro Piccioni in pezzi ſeruito caldo, con gelo di zuccaro ſopra. p.1
7 Pollanchette d'India ſei aſſaggianate, ſeruite cō ſalſa reale in ſei vaſetti di paſta, con agreſta dentro, con limoni tagliati attorno. p.1
8 Li quarti dietro di vn Capretto lardati aroſto, ſeruiti caldi con paſte ſfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette.

1 VNa Croſtata di Pera moſcatelle, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro, & acqua roſa ſopra. p.1
2 Formaggio di Creta, partito in mezzo. p.1
3 Pera Diacciuole, e ſan Giouanni. p.1
4 Vliue di Tiuoli. p.1

Ne-

5 Neue di latte, con cialdoni a scartocci. p.2
6 Mandole fresche monde, seruite nelle scorze. p.1
7 Persiche in fette, seruite in vino, dodici. p.1
8 Finocchio dolce in rappe, e gambi fresco. p.1
9 Luiatica, e Moscatello, con neue sopra. p.1
10 Pera sciroppate, e Persiche, con fulignata sopra. p.1
11 Cotognata in sei barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici tazze di Porcellana, e diuersi canditi, cioè Meloni, Cedri, e Pera, con torsetti di Lattuca, e paste di Genoua, & altri diuersi canditi in due bacili di detta Porcellana, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori, in vna tazza di Porcellana.

Lista seconda da grasso. Cap. LIII.

Pranso alli 25. Luglio 1622. in Roma a vn Piatto, seruito in Piatti reali, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si saranno li piatti piccoli, cioè in tondi bisognando.

1 VOua di Bufale regalate di ricotta, e butiro, passati, con zuccaro, & acqua rosa dentro attorno, con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi san Pieri, e Gentili. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
4 Vn prosutto cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, doppo netto, regalato con soppressate di Nola in fette attorno. p.1
5 Vna Torta bianca di Monache, seruita con fiori diuersi attorno. p.1
6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, e passata per salsa reale calda, e lardata con Cocuzza candita, regalata di agresta in grappi sciroppata attorno, con pasta di zuccaro in diuerse forme di rose, & altre diuerse. p.1
7 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di detta Lepre, seruito con verdura attorno. p.1
8 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalato di detto gelo attorno, cõ nieue in altro piatto sotto. p.1
9 Vn lauoro di pasta di sfoglio con butiro, in forma di due Cuori, con mangiar bianco dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
10 Mangiar bianco con polpa di Gallina dentro, in forma di Lione a giacere, regalato di detto in forma di Aquile piccole attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto con herbe, & agresta dentro, in minestra.

1 VNa Torta con prosutto in fette, e Prouature fresche, con agresta dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Fegati sei di Capretto inuolti in rete, e fritti, regalati di trè teste di detto senz'ossi, indorate in pezzetti, e fritte, seruite con zuccaro sopra con paste di getto fritte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi alessi, coperti con rauiuoli senza spoglia, con herbe dentro, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1

4 Vn Petto di Castrato alesso di libre otto, seruito caldo con fiori, & herbette sopra. p. 1

Sapor di Visciole, e salsa verde in tondi dodici.

5 Vn Polpettone all'Inglese, fiorito con scorza di Cedro candita à lardelli, e pignuoli in forma di Rosa, regalato di Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Lingue trè di Vitella appasticciate, con diuersi frutti, in fette dentro, con agresta in grani, seruite con detti frutti, e spetie à bastanza sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Piccioni sei di casa ripieni senz'ossi, e sottestati, & alligati in Piatto d'Argento, con latte, & voua, seruiti caldi con Anici confetti sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Cosciotto di Caprioletto giouane in Guarmugia, con diuersi frutti in fette, con Prugne, e Visciole dentro, con Agresta, e spetie à bastanza, con barbaglia di porco salata in fette, e Mosto cotto, seruito caldo, con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Due Papari ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti, e spetie sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Vn Pasticcio di testa di Vitella in bocconi, con vno spezzato di quattro Piccioni, e diuerse richeste di Polli dentro, con Prosutto, e pediconi di Carcioffi teneri, & Agresta in grani, con spetie à bastanza dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale, e sei piccole.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Mongana para quattro lardate arosto, seruite con sal-

salsa reale sopra, con agresta in grani, regalate di dodici Castraghe in Pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p.1

3 Pasticcetti alla Genouese sedici, ripieni di scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

4 Starnotti sei inuolti in fette di lardo arosto, seruiti con salsa di agresta, con detta agresta in grani sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Pasticcetti sei di Animelle di Vitella, e fegatetti, e testicoletti di Polli, con Piccadiglio di Mongana dentro, con scorza di Cedro, Midolla di Vaccina, & agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.1

6 Fagianotti sei assaggianati, seruiti con salsa reale in vasetti sei di Pasta, con agresta in grani cotta in detta salsa dentro, con limoni tagliati attorno. p.1

7 Coniglietti d'India sei ripieni arosto, lardati minuti, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, e Polpette attorno, con pignuoli, e passerina, midolla di Vaccina, e Prosutto dentro, con scorza di Cedro candita, e sedici rondoni, con agresta in grani, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con Gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p.1

9 Due Pollanche d'India lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Pera Moscatelle cotte in detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

10 Due quarti dietro di lepre lardati minuti Arosto, seruiti caldi, con salsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e limoni tagliati in fette attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera Moscatellone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Carcioffi teneri attartuffolati, regalati di sei Carcioffi ripieni attorno, con Melangole tagliate. p.1

3 Formaggio Parmigiano. p.1

4 Pera Diacciuole, e Moscatelle. p.1

5 Vliue d'Ascoli. p.1

6 Neue di latte, con Cialdoni à scartocci. p.2

7 Visciole Palombine, con Nieue sopra. p.1

8 Finocchio fresco. p.1

9 Moscatello, e Luiatica, con Nieue sopra. p.1

Pe-

10 Pera diuerse sciroppate, con fulignata sopra. p.1
11 Cotognata in vno scatolone. p.1
Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti con saluiette sotto, di diuerse sorti, e canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Confettioni posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori sopra vna Canestrella d'Argento indorata sù la Mensa.

Lista terza da grasso. Cap. LIV.

Cena alli 18. *Luglio* 1622. *a vn piatto, seruita in Roma in piatti reali, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza.*

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e sei piccole in tondi.

1 VVoua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate con butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p.1
2 Prugne verdacchie monde seruite cõ zuccaro sopra, e nieue sotto. p.1
3 Meloni tagliati in fette con nieue sotto. p.1
4 Soppressate di Nola cotte in vino partite per metà, regalate con salsiccione di Fiorenza in fette attorno. p.1
5 Sei Piccioni stufati con agresta, e diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, seruiti caldi, con limoni tagliati attorno. p.1
6 Fegati sei di Anatre inuolti in rete arosto, seruiti caldi con salsa di agresta sopra, con grani di detta agresta, cotti in detta salsa, con zuccaro, e cannella dentro, regalati di sei zampetti di Vitella, senz'ossi, e fritti attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1
7 Due Capponi alessi, seruiti con fette di pane biscottate sotto, con brodo grasso, & voua sperdute sopra, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella. p.1
8 Pollastri sei affaggianati, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, e diuerse richeste di Polli, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita dentro, con agresta in grani, pignuoli, e passerina, con rossi d'voua dure, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
10 Starnotti sei inuolti in foglie di vite, con lardo dentro, arosto, seruiti caldi con salsa reale, & agresta in grani cotti in detta salsa sopra, con limoni tagliati attorno. p.1
11 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti caldi con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Pri-

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vn Marzolino di Fiorenza partito in mezzo. p.1
3 Pera diacciuole, e Franzese, con neue sopra. p.1
4 Vliue delle montagne di Pescia. p.1
5 Finocchio fresco in rappe. p.1
6 Luiatica, e Moscatello con nieue sopra. p.1
7 Ceragie Palombine, e Marchiane. p.1
8 Pera Franzese sciroppate, con Anici sopra. p.1
9 Cotognata di Valenza in scatoloni due. p.1

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in fette di limoncelli in vna Sottocoppa d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. LV.

Pranso alli 22. Luglio 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti mezzani, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

1 CApi di latte, regalati di butiro passato attorno, seruiti con zuccaro sopra. p.1
2 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
3 Vna Mortadella cotta in vino, partita in mezzo, con Crostini di pane sotto, seruita calda. p.1
4 Fegati, & Animelle di Capretto fritte, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno il piatto. p.1
5 Piccioni di Palombara in Pottaggio, con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, con prosutto in fette, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vna testa di Vitella alessa, in drappo bianco, seruita calda, con verdura sopra. p.1
7 Due Capponi alessi, coperti con Cedriuoli ripieni, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra. p.1
Sapore verde in tondi sei.
8 Vn Pasticcio di Vitella in pezza intiera, lardata con lardo, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, con suoi regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1
9 Tortore otto inuolte in foglie di Vite arosto, seruite calde con Paste, e melangole tagliate attorno. p.1

Vi-

10 Vitella lattante nel Lombo libre otto arosto, seruita calda, con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggietti di Romagna, partiti in mezzo. p.1
3 Pera bugiarde, e Diacciuole. p.1
4 Vliue di Tiuoli. p.1
5 Finocchio in rappe, e gambi freschi. p.1
6 Ceragie diuerse di Montagna. p.1
7 Luiatica, e Moscatello, con Nieue sopra. p.1
8 Pera, e Persiche in fette sciroppate. p.1

Data l'acqua alle mani, e steccadenti sei in fette di limoni nel Bacile dall'acqua che si dà alle mani.

Lista quinta da magro. Cap. LVI.

Pranso alli 28. di Luglio 1624. in Roma à vn Piatto, seruito in Piatti reali con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Frauole, & Alici con Gelsi mori in tondi vno per sorte à tutti à chi và dato de' Conuitati Principali.

1 VNa Tartara in piatto, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi gentili, e san Pieri, con nieue sotto. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
4 Moscatello regalato con prugne verdacchie attorno, con nieue sopra. p.1
5 Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette tramezzato con Alici, con oglio, & aceto sopra, con limoni tagliati attorno. p.1
6 Vna Torta di Monache bianca, seruita con fiori attorno. p.1
7 Vna Truotta cotta in vino, e salpimentata, di libre dieci, seruita con salvietta bianca sotto, con Tarantello in fette, e Bottarga tagliata sottile attorno, con sei vasetti di pasta, con sapore di visciole dentro. p.1
8 Vn Pasticcio di vn Dentale grosso in forma di Pesce, seruito con verdura attorno. p.1
9 Due Truotte di libre quattro l'vna accarpionate, coperte con stringhette di gelo, regalate di detto gelo attorno di più colori. p.1

Bian-

10 Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di vna Tartaruga, regalata di detto in forme di Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Morsellata di polpa d'Ombrina, & alligata in voua in minestra.

1 VNa Torta con voua di Bufale, e Capi di latte dentro, con conserua di Pera incorporate, e peste insieme, con rossi d'voua sbattuti nelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Voua sperdute, con suppa di pane biscottato in fette sotto, con latte, e butiro fresco sopra, seruite con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

3 Vna Spigola di libre otto cotta in vino bianco, coperta con visciole cotte in detto vino, con zuccaro, & odore di cannella a bastanza dentro, con fette di pane biscottate sotto, seruita con zuccaro sopra. p. 1

4 Due Porcellette grosse alesse, seruite con verdura di herbette, e fiori sopra, con loro condimento. p. 1

Sapor bianco con mandole, stemperato con agresta.

5 Calamari grossi ripieni in Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, con voua sbattute dentro, seruiti con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Tartarughe sei di terra in Pottaggio, con agresta in grani dentro, seruite nelle loro scorze doppo nette, con paste passate per la siringa, e fritte attorno, con zuccaro sopra, & limoni tagliati in fette attorno. p. 1

7 Rauiuoli senza spoglia, con herbette buone, e formaggio di Parma grattato, e Prouature fresche, con voua, e zuccaro dentro, seruiti con detto formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p. 1

8 Polpettoni dodici ripieni di pancia di Tonno, arosto allo spedo, seruiti caldi con salsa reale cotta con grani di agresta dentro, sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Voua dodici ripiene, regalate di dodici frittelle con fiori di sambuco dentro, attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1

10 Triglie dodici arosto, seruite con salsa reale sopra, con pignuoli, & agresta in grani cotta in detta salsa, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

11 Vn Pasticcio di pancia di Tonno in bocconi, con Tarantello dentro, con codette di Gambari, pediconi di Carcioffi, peretta di Ranocchi, con Tartuffoli, & agresta in grani, con pignuoli, & altri regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale, e sei in tondi.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Granci teneri ventiquattro fritti, doppo morti, in latte, seruiti caldi, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti più che di boccone sedici, con conserua di Pera Moscatelle dentro, con butiro fresco, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza. p. 1

4 Linguatte sei fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Dentale di libre dodici arosto allo spedo, e lardato con Tarantello, & Alici, seruito caldo, con salsa di agresta cotta, con grani di detta dentro sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio sfogliato grande, con Piccadiglio di Tonno, pignuoli, e passerina, con scorza di Cedro, e codette di Gambari, peretta di Ranocchi, con Tartuffoli dentro, con spetie, & agresta in grani, con Tarantello in fette sottili, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

8 Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Sei frittate ripiene a scartoccio, con Pera moscatelle sciroppate, & agresta in grani, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sedici frittelle di Pescio ignudo attorno, con limoni tagliati. p. 1

10 Truotte sei di vna libra l'vna fritte, regalate di saluia fritta sopra, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 OStraghe cinquanta, seruite in ventiquattro scorze di dette, con loro condimento, con melangole tagliate attorno. p. 1

2 Due Alogušte, seruite nelle loro scorze doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto sopra, regalate di codette di Gambari attorno, e limoni tagliati. p. 1

3 Vna Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

4 Formaggio Pecorino di Cortona partito in mezzo. p. 1

5 Pera bugiarde, e diacciuole. p. 1

Car-

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
7 Vliue di Monte Pulciano. p.1
8 Finocchio dolce in rappe fresco. p.1
9 Persiche tagliate in vino, dodici. p.1
10 Ceragie Graffione, e Palombine di montagna. p.1
11 Moscatello, & vua Promaticcia. p.1
12 Prugne sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti, con saluiette sotto; & canditi diuersi in due bacili d'Argento, e sei steccadenti in vna tazza d'Argento, con sei mazzetti di fiori.

Lista sesta da magro. Cap. LVII.

Pranso alli 25. di Luglio 1625. in Madrid a due piatti, seruito in piatti mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 NAtas, cioè Capi di latte sedici, regalati di sedici Giuncatelle attorno, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Fichi gentili con verdura, e nieue sotto. p.2
3 Moroni gelsi, seruiti con zuccaro sopra, e nieue sotto. p.2
4 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.2
5 Atunno, cioè Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro dentro in fette, tramezzato con Alici, regalato attorno di mandole monde, e zibibo, con zuccaro sopra, in fette di scorze di limoni. p.2
6 Due Torte bianche, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p.2
7 Truotte sedici accarpionate, regalate con agresta in grani sciroppata in grappi attorno, con limoni tagliati. p.2
8 Due Pasticci di due Barbi di sei libre l'vno, con loro condimento, in forma di Delfini, seruiti con verdura attorno. p.2
9 Bianco mangiare, con polpa di Pesci dentro, con latte, e farina di Riso, con zuccaro a bastanza, & acqua rosa, in forma di due Delfini, regalati di detto in forme di Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Voua tenere in minestra, cioè fauetta d'voua.

1 DVe Torte alla Genouese, con herbe dentro, & voua, con Ricotte, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Voua sperdute in acqua, seruite con biscotti di pane di Spagna

 sotto,

sotto, con latte bollito, con butiro sopra, con zuccaro, e cannella. p.2
3 Tartarughe sedici in Pottaggio, con agresta in grani dentro, seruite nella scorza. p.2
4 Due Barbi di libre sedici alessi, seruiti caldi con oglio, & aceto sopra, con verdura. p.2
5 Voua ventiquattro, in diaccio in piatti di Argento, con zuccaro, & acqua rosa dentro, regalate con voua filate attorno il piatto, seruite con zuccaro sopra. p.2
6 Truotte sedici alesse in vino, seruite con latte di pignuoli sopra, con pignuoli, e passerina, con cannella, e limoni tagliati attorno. p.2
7 Voua ventiquattro ripiene, seruite con zuccaro sopra, regalate di voua miscide passate per la seringa attorno. p.2
8 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
9 Due Pasticci di Anguille in pezzi, con pignuoli, e passerina, e pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli bianchi dentro, con Tarantello dissalato, e Peretta di Ranocchi, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di Guindas, cioè Visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Ranocchi in Peretta fritti, seruiti con agrestata sopra, regalati con Calabazza fritta, con Pasta di sfoglio con butiro dentro, con zuccaro sopra attorno. p.2
3 Pasticcetti alla Genouese trentadue, ripieni di Conserua di prugne, con butiro fresco dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.2
4 Pescetti piccoli di fiumi fritti, regalati di saluia fritta attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
5 Tortiglie sedici à scartocci ripiene con Cocuzza candita di Genoua, & agresta in grani sciroppata, seruite cō zuccaro, e cānella sopra. p.2
6 Barbi sei di trè libre l'vno fritti, regalati di foglie di Boraggine fritta attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
7 Anguille sedici fatte in ruotoli, e fritte, regalate di Gambarelli fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
8 Due Pasticci di otto Lamprede grosse in pezzi, con pignuoli, e passerina dentro, con Tarantello dissalato, e spetie a bastanza, con pane grattato, mandole soppeste con vino à doue sono morte dette Lamprede dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2
9 Truotte sedici fritte, regalate di sedici bianchi mangiari in pasta di sfoglio, con zuccaro sopra, con melangole tagliate attorno. p.2

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Tartuffoli bianchi attartuffolati, detti Criadillos di Tierra, seruiti con melangole attorno. p.2
3 Formaggio di Siuiglia forme due spaccate. p.2
4 Pera Moscatelle, e Diacciuole. p.2
5 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.2
6 Vliue Valentiane. p.2
7 Visciole, e Ceragie diuerse. p.2
8 Melacottones, cioè Persiche in fette in Vino. p.2
9 Due scatoloni di Cotognata di Portugallo. p.2
10 Due Confettiere d'Argento, con diuersi compartimenti, ripieni di diuerse sorti di Confetti muschiati. p.2

Data l'acqua alle mani con Palillos in ruedicillas de limon numero sedici, nelli Bacili da lauare le mani.

Lista prima del Mese di Agosto da grasso. Cap. LVIII.

Pranso al primo di Agosto 1624. seruito in Roma à vn Piatto in Piatti reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Giuncata regalata di Butiro passato per la seringa attorno, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi Gentili, e Bianconi con Nieue sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con Nieue sotto. p.1
4 Salami di Bologna cotti in Vino, partiti per metà, regalati di Salsiccioni di Fiorenza in fette attorno. p.1
5 Vna Tartara in cassa, con diuersi compartimenti, ripieni di Crema, e bianco mangiare, & voua, e latte, seruita con fulignata sopra. p.1
6 Moscatello con vna coperta di zuccaro in grappi, seruito con saluietta bianca sotto. p.1
7 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India, in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p.1
8 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati con detto Gelo in Gugliette attorno. p.1

Bian-

9 Bianco mangiare in forma di Camello a giacere, con caricha, regalato di detto, in forme di Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cedriuoli, e Cocuzzette ripiene in mineſtra, & alligate in voua.

1 VNa Torta di orzo mondo, con voua, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

2 Animelle, e fegato di Mongana fritte, ſeruite con paſte reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi aleſſi, coperti con rauiuoli ſenza ſpoglia, ſeruiti con formaggio grattato, e cannella ſopra. p. 1

4 Petto di Caſtrato aleſſo, regalato con cipolle ripiene, e barbaglia di Porco in fette attorno. p. 1

Sapore di lazzaruole, e viſciole in tondi ſei.

5 Pollaſtrelli ſei ſtufati, con diuerſi frutti, & agreſta dentro, con proſutto in fette, regalati di paſte reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Polpettoni di Piccadiglio di Vitella, ſei, ouati, fioriti di pignuoli, e ſotteſtati, con agreſta in grani dentro, regalati con paſte reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Porchetti d'India otto ripieni, e ſotteſtati, con diuerſi frutti, & agreſta in grani dentro, ſeruiti con detti regali di frutti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Due Papari ripieni, e ſotteſtati, con Pera in fette, prugne, e viſciole dentro, con agreſta in grani, e proſutto in fette, ſeruiti con detti ingredienti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Paſticcio di vna teſta di Vitella, in bocconi, con diuerſe richeſte di Polli, e proſutto in fette, con midolla di Vaccina dentro, con pignuoli, & agreſta, con ſpetie a baſtanza, ſeruito con zuccaro ſopra. p. 1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn inſalata in piatto reale, e ſei in tondi.

1 VNa Croſtata di Perſiche, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

2 Bragiuole dodici battute con la coſta di coltello, di Vitella Mongana, e lardate aroſto, ſeruite con ſalſa di agreſta ſopra, regalate di dodici Caſtraghe in paſta di ſfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1

3 Paſticcetti ſei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, vccelletti diuerſi, e fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, ſcorza di Cedro, proſutto in fette ſottili, con agreſta, e ſpetie a baſtanza, & altri

rega-

regali, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.1

4 Starnotti otto Arosto, seruiti con salsa reale sopra, con grani di agresta cotti in detta salsa, regalati di Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Vna Porchetta ripiena, con diuersi vccelletti, & altri ingredienti, arosto, seruita calda, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

6 Piccioni di Casa sei Arosto, con crosta di pane grattato, con zuccaro, e cannella sopra, seruiti caldi con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio sfogliato, con l'istessi regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con pignuoli, e passerina, & vno spezzato di quattro piccioni di più dentro, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

8 Vna Lepre intiera lardata minuta doppo rifatta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli trinciati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Cosciotto di Castrato con Rosmarino, e Saluia dentro, con spigoletti d'Agli, seruito caldo, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio Piacentino di forma. p.1
3 Pera Bergamotte, e Ruspide. p.1
4 Neue di latte, con Cialdoni à scartocci. p.2
5 Vliue di Spagna. p.1
6 Mandole fresche monde nelle scorze. p.1
7 Persiche tagliate in vino. p.1
8 Finocchio fresco. p.1
9 Prugne Pernicone con Nieue sopra. p.1
10 Moscatello con Nieue sopra. p.1
11 Persiche sciroppate con fulignata sopra. p.1
12 Cotognata in sei Barattoli. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutata la Touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici Piatti, con saluiette sotto, e diuersi Canditi, in due Bacili, e sei tondi, con saluiette bianche sopra, con Coltello, e Cucchiaro solamente, e doppo seruite, sei steccadenti in mazzetti di fiori in Sottocoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. LIX.

Pranso alli 10. di Agosto 1624. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzani, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli à quelli Conuitati che anderanno fatti.

1 Fiorita regalata di Ricotta, e butiro passato, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Prugne damascene, e pernicone monde, seruite con zuccaro sopra, con nieue sotto. p.1

3 Fichi Brugiotti, e Bianconi con nieue sopra. p.1

4 Meloni rossi tagliati in fette, con nieue sotto. p.1

5 Salami due di Parma di Lombi di Porco cotti in Vino, spaccati, e regalati di Lingue di Boue salate cotte in Vino, in fette attorno. p.1

6 Vn lauoro di pasta ordinaria, con diuersi compartimenti, ripieni di conserua di Mela cotogne, con diuersi frutti sciroppati, & agresta in grani ancora, seruito con fulignata sopra. p.1

7 Vna Pollancha d'India affaggianata, e passata per salsa calda, e lardata con torsetti di lattuca candita a lardelli, regalata di sei limoncelli canditi, e biscottini di Mantoua attorno. p.1

8 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera lardata con spetie a bastanza dentro, seruito con verdura attorno. p.1

9 Vna Guglietta di gelo con vno spezzato di Cappone attorno, coperto di detto gelo di più colori, con nieue in altro piatto sotto. p.1

10 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalata di detto in forme di Sirene attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni di Torre sei in minestra con agresta dentro.

1 Vna Torta con Ricotta, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella, & herbe buone dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vccelletti di Cipro stati in Addobbo ventiqnattro, fritti, regalati di trè teste di Capretto senz'ossi in pezzi indorati, e fritti, seruiti con zuccaro sopra, con limoni tagliati, e paste attorno. p.1

3 Due Capponi alessi coperti di Cauolo fiore, con prosutto in fette, e formaggio grattato sopra, con pepe, e cannella. p.1

4 Vna testa di Vitella inuolta in drappo alessa, seruita con verdura di fiori sopra. p.1

Sapore di visciole, e salsa verde in tondi.

Pic-

5 Piccioni di casa sei ripieni senz'ossi, e sottestati con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'voua, seruiti caldi con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito di torsetti di lattuca candita a lardelli, e pignuoli amollati in acqua sopra, regalato con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Bragiuole di Vitella Mongana ben battute, e sottestate, con agresta in grani, e finocchio soppesto dentro, seruite calde con salsa di agresta sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Trè Anatre ripiene con diuersi frutti, & vccelletti dentro, e sottestate con frutti, & agresta in grani dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Due Leprattoni spezzati in Guarmugia, con prugne, e visciole secche dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Vn Pasticcio di vno spezzato di trè Conigli, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, con prosutto in fette dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto grande, e sei in tondi.

1 VNa Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tortore sei attortorate arosto, regalate con sedici Castraghe arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

4 Quaglie sedici arosto, regalate con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con tre vccelletti per Pasticcetto, con Animelle di Vitella, e fegatetti di Polli, & agresta dentro, con midolla di Vaccina, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi, con zuccaro sopra. p. 1

6 Fagianotti sei affaggianati, seruiti con salsa reale in vasetti di pasta, con agresta in grani dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, & altri ingredienti, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti dentro, seruito con zuccaro, e gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

8 Quattro Porchette d'India ripiene arosto, seruite con salsa reale, con agresta in grani dentro, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con sal-

sa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati in fette attorno. p. 1

10 Vitella nel lombo arosto, libre otto, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Vn Marzolino di Fiorenza spaccato in mezzo. p. 1
3 Pera Moscatellone, e Bugiarde. p. 1
4 Nosce monde, seruite in vino rosso. p. 1
5 Persiche monde, e tagliate in vino, con nieue sotto. p. 1
6 Vliue di Romagna. p. 1
7 Finocchio fresco in rappe, e gambi. p. 1
8 Moscatello con nieue sopra. p. 1
9 Persiche senz'ossi sciroppate, seruite con Anici Confetti sopra. p. 1
10 Cotognata in sei barattoli di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici tazze d'Argento, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti sei, in tondi, con sei saluiette sotto in mazzi di fiori.

Lista terza da grasso. Cap. LX.

Pranso alli 15. di Agosto 1623. in Roma, a vn piatto rinforzato, seruito in piatti reali, da magro, e grasso, regalato con il magro con ventiquattro viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli a chi vanno fatti.

1 CApi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati con butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p. 1
2 Prugne pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p. 1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p. 1
4 Moscatello fresco cõ vna coperta di zuccaro, con dragante dentro, che pare confetto, seruito in Canestrella straforata d'Argento. p. 1
5 Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di pasta, con presutto sfilato attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
6 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli, doppo pas-

passati per salsa di sugo di limoncelli, & agresta, lardati, con scorza di Cedro candita, e torsetti di lattuca a lardelli, e posti in cassa di rileuo in forma ouata straforata, retta da due Leoncini a sedere con vna zampa per vno, con fulignata sopra. p.1

7 Vna Torta bianca fatta da Monache, seruita con gelsomini di Spagna, & altri fiori attorno. p.1

8 Truotte accarpionate quattro di tre libre l'vna, seruite con zuccaro sopra, regalate con agresta in grappi sciroppata, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p.1

10 Vna Pollancha d'India arosto, e passata per salsa reale calda, e lardata con Cocuzzata di Genoua, e posta in cassa di pasta ouata, eretta da due Draghi dal mezzo in sù. p.1

11 Gelo in forma di diuerse Gugliette, con vno spezzato di Capponi sotto, regalato di detto gelo in forma di fette di prosutto attorno. p.1

12 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, in forma di Delfino, regalato di detto, in forme di diuersi Pesci attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Lattuca in minestra, & alligata in voua con agresta dentro.

1 VNa Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tomaselle di fegato di Vitella ventiquattro, regalate di sei Piccioni partiti per metà, stati in Addobbo, e fritti attorno, seruiti con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Due Capponi alessi, coperti di Cedriuoli ripieni, con fette di barbaglia di Porco, formaggio grattato, e cannella sopra. p.1

4 Vna testa di Ombrina grossa alessa in vino, regalata di petto di Castrato alesso in più pezzi attorno, con verdura di fiori, & herbette sopra. p.1

Sapore di lazzaruole, e salsa verde in tondi dodici.

5 Pollastri otto stati in Addobbo stufati, con diuersi frutti in fette dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Polpettone all'Inglese, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata candita, regalato di otto Carpioncini accarpionati, con limoni tagliati attorno. p.1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 POlpettoni di Cosciotto di Vitella ripieni arosto, seruiti con salsa di agresta sopra, con grani di detta cotti in detta salsa, re-

galati di otto bragiuole di Pancia di Tonno attorno, con limoni tagliati. p.1

8 Piccioni casalini otto, con agresta, & altri regali dentro, ripieni, e sottestati, & alligati, doppo cotti, in piatto d'Argento, con latte, & voua, seruiti con fulignata sopra, regalati di otto Carpioncini accarpionati in salsa reale attorno, con limoni tagliati. p.1

9 Vna testa di Vitella ripiena, con Animelle di detta, e fegatetti di Polli, piccadiglio di detta Vitella, con pignuoli, e passerina, e diuersi frutti, con midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, & spetie a bastanza, e sottestata, con altri frutti, & agresta in grani dentro, seruita con detti regali sopra, con sei Tartarughe in Pottaggio nelle loro scorze attorno, con limoni tagliati. p.1

10 Due Oche ripiene, & sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e bragiuole sei di pancia di Tonno arosto, passate per salsa reale attorno, con limoni tagliati. p.1

11 Capriuoletto giouane nel lombo libre noue appasticciato, con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

12 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella Mongana in pezza intiera, lardata con lardo, e scorza di Cedro candita, con prosutto in fette, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata grande con Statuette dentro, & otto piccole in tondi, con herbe cotte, e crude dentro.

1 VNa Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Due Zinne di Vaccina lardate arosto, regalate con ventiquattro Beccafichi arosto attorno, e parte piantati, con steccadenti sopra, a dette Zinne, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Cedro, e Cocuzzata candita tagliata minuta dentro, con midolla di Vaccina, e cannella, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, con zuccaro sopra. p.1

4 Pulcinelli inuolti in rete arosto, sedici, regalati di Calamaretti fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1

5 Vn'Ombrina di libre dodici lardata, con Tarantello dissalato arosto allo spedo, seruita con salsa reale, con grani di agresta cotti in detta salsa sopra, regalata con sedici Castraghe in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p.1

6 Pagnotte Papaline ripiene otto, con Piccadiglio di polpa di Cap-

po-

poni, & Animelle di Capretto, con testicoletti, e fegatetti di Polli, midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita tagliata minuta dentro, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con Tartuffoli, e spetie a bastanza, seruite con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro. p. 1

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 STarnotti otto, inuolti in fette di lardo, con foglie di vite arosto, seruiti con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, regalati di Lampredozze di Tiuoli fritte attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1

8 Due Porchette di latte ripiene arosto, regalate di otto Porcellette, cioè Storioncelli fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1

9 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella mongana, & altri regali, & ingredienti dentro, in forma di Leone a giacere, con la testa riguardante verso le altre viuande, seruito con fulignata di più colori sopra. p. 1

10 Fagianotti otto affagianati, seruiti con salsa reale in vasetti otto di pasta, con Capparini di Genoua dentro, regalati di ventiquattro Granci teneri fatti morire in latte, e fritti attorno, cō limoni tagliati. p. 1

11 Due Leprattoni lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & Vliue senz' ossi sopra, con otto rocchetti di Anguilla arosto attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1

12 Due Pollanche d'India arosto, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto sopra, con limoncelli tagliati minuti, con paste, e limoni in fette attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di conserua di Mela Appie, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1

3 Trè Aloguște, seruite nelle loro scorze, con oglio, pepe, & agresta chiara sopra. p. 1

4 Marzolini due di Fiorenza partiti per metà. p. 1

5 Pera zuccare mane, e Franzese. p. 1

6 Vliue di Spagna. p. 1

7 Mandole fresche monde. p. 1

8 Prugne Damascene, e Perniconi. p. 1

9 Persiche intiere, e monde in vino. p. 1

10 Finocchio dolce fresco in rappe, e gambi. p. 1

Vn

11 Vn Monte di diaccio, con diuersi frutti dentro, con vna Fontana in mezzo che gettò acqua di fiori di melangole fredda, e durò più di mez'hora. p. 1

12 Moscatello, & vua Promaticcia. p. 1

13 Pera, e Persiche sciroppate, con Anici sopra. p. 1

14 Vno scatolone di conserua di prugne, con sei barattoli di Cotognata attorno. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in due bacili, & otto steccadenti in mazzi di fiori, posti in Tauola sopra vna tazza di Porcellana.

Lista quarta da grasso. Cap. LXI.

Cena alli 24. di Agosto 1623. a vn piatto, seruita in Roma in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn insalata grande, e sei piccole in tondi.

1 PRugne pernicone, e Damascene monde, seruite con zuccaro sopra, con nieue sotto. p. 1

2 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p. 1

3 Vn Prosutto di montagna cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con biscotti di Sauoia, e Pera sciroppate attorno. p. 1

4 Vna Torta con Capi di latte, & voua, con zuccaro, e cannella dentro, seruita fredda, con gelo di zuccaro sopra. p. 1

5 Due Capponi salpimentati, seruiti con fiori di boraggine sopra, con Pera sei candite, con dodici rotellette di Persicata di Ferrara attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1

7 Vna Guglia di gelo, con vno spezzato d'vn Cappone attorno, coperto di stringhette di detto gelo di più colori. p. 1

8 Biãco mangiare cõ polpa di Capponi dentro, in forma di Aquila, regalata di detto in forme di grappi d'vua, & altri diuersi frutti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni sei cotti con agresta, & alligati in voua in minestra.

1 VNa Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Sei

2 Sei Pollastri stati in Addobbo, partiti per metà e fritti, seruiti con zuccaro, e parte di detto Addobbo sopra, regalati di dodici Tomaselle di fegato di Vitella, e di Capretto, con loro ingredienti dentro, attorno, con paste, e limoni tagliati in fette. p. 1

3 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua a lardelli, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Due Capponi alessi, coperti con Persiche secche cotte in buon brodo di carne grassa, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1

5 Zampe sei di Vitella dinanzi, cotte alesse, seruite con vn marinato di salsa reale, con grani di agresta dentro sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Paparo ripieno con diuersi Vccelletti, & altri ingredienti, e sottestato, con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, & agresta in grappetti sciroppata attorno. p. 1

7 Vno spezzato di trè Conigli doppo cotti arosto, e posti in vaso, con salsa di agresta, e pignuoli, con grani di detta agresta bolliti in detta salsa dentro, seruiti con detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con barbaglia di Porco, e spetie, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Beccafichi arosto inuolti in foglie di vite, trentasei, regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina, & spetie dolce dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con fulignata sopra. p. 1

4 Quaglie dodici arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, diuersi Vccelletti, Carcioffi teneri, con scorza di Cedro dentro, con prosutto in fette, & spetie a bastanza, con agresta in grani, & altri regali, seruito con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p. 1

7 Fagianotti sei affaggianati, seruiti con salsa in sei vasetti di pasta, in forma di rose, con agresta in grani cotta in detta salsa dentro, con li-

limoni tagliati attorno. p.1

8 Sei Coniglietti detti Gasappos in Ispagna, lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e prugne di Marsilia, cotte in detta salsa sopra, con sei vasetti di pasta in forma ouata come li Pasticcetti, con gelo di prugne dentro, con fulignata sopra attorno, con limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Lodi. p.1
3 Pera brutte buone. p.1
4 Neue di latte, con Cialdoncini à scartocci. p.1
5 Prugne Pernicone, e Verdacchie, con nieue sopra. p.1
6 Persiche tagliate in vino. p.1
7 Vliue delle montagne di Lucca. p.1
8 Finocchio in rappe fresco. p.1
9 Moscatello, & Luiatica con Nieue sopra. p.1
10 Cotognata in sei Barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutata la Touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici tazze d'Argento, e diuersi Canditi, in due piatti reali, e sei saluiette, con Coltello, e Cucchiaro in sei tondi, e doppo seruite le Confettioni, sei steccadenti in mazzi di fiori, sù vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista quinta da grasso. Cap. LXII.

Pranso alli 26. di Agosto 1621. in Roma a vn piatto, con vn seruitio di Cucina & vno di Credenza, seruito in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Mille fanti in minestra.

1 FIorita regalata con Giuncatelle sei atrorno, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Prugne Damascene monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
4 Vna Mortadella cotta in vino, partita in mezzo, regalata di salsiciotti di Lucca in fette attorno. p.1
5 Animelle, e fegato di Vitella Mongana, fritti, regalati di ventiquattro Beccafichi arosto attorno, con paste fritte, melangole, e limoni tagliati. p.1

Due

5 Due Capponi alessi coperti con stringhette di Genoua, con fette di formaggio, e prosutto dentro, cotte in buon brodo grasso, seruite con formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1

6 Petto di Vitella Campareccia alesso libre otto, seruito con verdura sopra. p. 1

Sapore di visciole, & Agliata in tondi dodici.

7 Vn Pasticcio all'Inglese con diuersi vccelletti dentro, con Piccadiglio di Vitella, e midolla di Vaccina, & altri regali, & ingredienti, seruito con zuccaro sopra. p. 1

8 Vna Porchetta domestica di latte ripiena con li suoi interiori, e Beccafichi, & altri ingredienti, arostita allo spedo, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale sopra, regalata con dodici Castraghe in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Formaggietti di Romagna quattro partiti. p. 1

3 Pera ruspide, e bugiarde, con verdura sotto. p. 1

4 Vliue d'Ascoli. p. 1

5 Mandole monde con verdura sotto. p. 1

6 Finocchio fresco in rappe. p. 1

7 Persiche monde in vino. p. 1

8 Moscatello, & Vua diuersa. p. 1

9 Persiche incartate, e cotte sotto le bragie, seruite con zuccaro sopra. p. 1

10 Pera sciroppate, seruite con zuccaro sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in sei fette di limoni sopra a sei saluiette in tondi.

Lista sesta da magro. Cap. LXIII.

Pranso alli 29. di Agosto 1624. ad vn piatto, seruito in Roma in piatti reali, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Alici, e Tarantello in tondi sei.

1 GIuncatelle dodici, seruite con zuccaro sopra. p. 1

2 Fichi Brugiotti ventiquattro, con nieue sopra. p. 1

3 Prugne Pernicone monde, feruite con zuccaro fopra. p.1
4 Meloni tagliati in fette, con nieue fotto. p.1
5 Vn Marzolino di Fiorenza fpaccato. p.1
6 Tarantello cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, con oglio, & aceto fopra, regalato con Bottarga tagliata minuta, e fette di limoni attorno. p.1
7 Sei Orate groffe marinate con falfa reale, con pignuoli, e zibibo fopra, con fei Pera fciroppate con fulignata fopra attorno, con limoni tagliati. p.1
8 Vn Pafticcio di vna Migliaccina, cioè di vn Cefalo groffo, con fuo condimento, feruito con verdura attorno. p.1
9 Vn Dentale cotto in vino bianco, e falpimentato, coperto con ftringhette di gelo di più colori, regalato di detto gelo attorno. p.1
10 Bianco mangiare con polpa di Pefcio dentro, in forma di Mafcheroni, e Pignoccati. p.1

Primo feruitio di Cucina.

Rifo cotto in latte, & alligato in voua, in mineftra, con butiro dentro, feruito con zuccaro, e cannella fopra.

1 VNa Torta con Tarantello diffalato, e cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, con Prouature frefche, & agrefta fenz'offi, con zuccaro, e cannella a baftanza, feruita con zuccaro fopra. p.1
2 Voua frefche da beuere dodici, in faluietta. p.1
3 Vn Rombo aleffo, coperto con vna lenticchiata cotta con Tarantello, e Truotte sfumate dentro, con oglio, pepe, e detto Tarantello in fette fopra, con dette Truotte attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1
4 Due Porcellette, cioè Storioncelli aleffi, con oglio, pepe, & agrefta fopra, con verdura di herbette, o fiori. p.1
Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi fei.
5 Tartarughe fei di terra in Pottaggio nella loro fcorza, feruite calde, con limoni tagliati, e pafte fritte attorno. p.1
6 Voua frefche fperdute, feruite con fette di pane bifcottate fotto, con latte bollito con butiro fopra, con zuccaro, e cannella, regalate di voua ripiene attorno, con zuccaro fopra. p.1
7 Vno Scorfano in Pottaggio di libre dieci, con diuerfi frutti dentro, & alligato con latte di pignuoli, & voua, feruito con cannella fopra, con pafte, & limoni tagliati attorno. p.1
8 Triglie dodici di mezza libra l'vna arofto, feruite con falfa reale cotta con grani di agrefta dentro, con pignuoli fopra, con limoni tagliati, e pafte attorno. p.1
9 Mugellette, cioè Cefaletti fritti, feruiti con vna agreftata fopra, cioè

cioè con agliata, stemperata con agresta, con cannella sopra. p. 1

10 Vn Pasticcio di Spigole in bocconi, cioè in pezzi, con Tarantello, e pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli dentro, con spetie, pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata grande, e due piccole.

1 VNa Crostata di Prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Calamaretti fritti libre due, regalati di Gambarelli di mare fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Arzillette fritte, seruite con agliata in sei vasetti di pasta ouati attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

4 Pagnotte Papaline sei ripiene, con Piccadiglio d'Ombrina, codette di Gambari, Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Tartuffoli, & Ostraghe dentro, con spetie a bastanza, e scorza di Cedro candita, & sottestate con butiro, seruite con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

5 Linguatte, cioè sfoglie sei fritte, regalate con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vna frittata grande di dodici voua, con Moscatello senza vinacciuoli dentro, seruita con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

7 Triglie dodici fritte, regalate di Latterini fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1

8 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Ombrina, pignuoli, e passerina, Tartuffoli, e prugnuoli, scorza di Cedro candita, con Tarantello dissalato in fette, codette di Gambari dentro, con agresta in grani, & altri regali, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

9 Vno Storioncello di libre dodici arosto in forno, lardato con Tarantello grasso, e fiorito con scorza di Cedro a lardelli, seruito con salsa reale, e Capparini di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Maccarelli dodici fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Due Aloguste nette di scorza doppo cotte, seruite con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

3 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1
4 Ostraghe cinquanta in diciotto scorze con loro condimento, con melangole tagliate attorno. p. 1
5 Formaggio di Creta partito per metà. p. 1
6 Pera Bergamotte, e brutte buone. p. 1
7 Vliue di Romagna. p. 1
8 Mandole fresche monde, con zuccaro sopra. p. 1
9 Persiche monde in vino, con nieue sotto. p. 1
10 Finocchio fresco. p. 1
11 Vua diuersa, e Moscatello. p. 1
12 Pera, e prugne sciroppate. p. 1
13 Cotognata in sei barattoli. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti d'Argento, con saluiette bianche sotto, e canditi diuersi, in due bacili, e sei steccadenti in mazzi di fiori, sopra a sei tondi, con saluiette sotto.

Liste dell'Autunno. Cap. LXIV.

L'Autunno è freddo, e secco, & è generatiuo di humor malinconico, & è contrario nelle sue qualità alla Primauera, perche genera molte infermità, e perciò l'Autunno sarà più cattiua stagione che di altro tempo; si che in tal stagione si vseranno cibi buoni, e corroboratiui, per rispetto del calore naturale debilitato nella Estate passata, doue che l'Autunno incomincia alli ventidue di Settembre, e dura per fino alli ventidue di Dicembre.

Lista prima del Mese di Settembre da grasso. Cap. LXV.

Pranso al primo di Settembre 1615. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzani, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Ricotta passata per la seringa, con butiro, zuccaro, & acqua rosa dentro, con vn Lioncino di pasta di butiro in mezzo, regalata di detto butiro passato per detta seringa attorno, con zuccaro sopra. p. 1
2 Fichi Brugiotti, & altri Settembrini. p. 1
3 Meloni di Sutri, cioè sciatte tagliate in fette. p. 1
4 Vn prosutto di montagna cotto in vino, seruito con fiori di boraggine sopra, regalato con salsiccioni di Fiorenza tagliati in fette attor-

torno, con limoni tagliati. p.1

5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, in forma di Lione a giacere, seruito con verdura attorno. p.1

6 Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa, & lardate con Cocuzzata di Genoua candita, regalate di Gugliette di gelo di più colori attorno, con sei lauori di pasta di Marzapane in forme di rose. p.1

7 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto, in forma di Pignoccati, e Mascheroni. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Richeste di Polli, con agresta dentro, & alligate in voua in minestra.

1 VNa Torta alla Bolognese, con formaggio tomino, e Ricotta dentro, con herbe, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Beccafichi di Candia fritti, regalati di Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, con zuccaro sopra, con paste, & limoni tagliati. p.1

3 Trippe di Vitella alla Milanese. p.1

4 Due Capponi alessi, con prosutto in fette dentro, seruiti con suppa di biscotti di pane di Spagna sotto, con detto prosutto attorno, e cannella sopra. p.1

5 Petto di Castrato alesso libre otto, seruito con Pretisemolo, e fiori sopra. p.1

Mostarda amabile, & agliata in tondi dodici.

6 Porchetti ricci sei ripieni, con loro interiori, & altri ingredienti, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Piccioni sei di Ghianda stufati, con prugne, e visciole secche, & altri frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, & spetie a bastanza, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto, fritte attorno con limoni tagliati. p.1

8 Vn Pasticcio di Capretto in bocconi, con diuersi vccelletti, e richeste di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, prosutto in fette, & spetie a bastanza, seruito caldo, con suo brodetto dentro, e zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata grande con diuerse herbe, in diuersi compartimenti, con Statuette dentro.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, & voua sbattute nelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra. p.1

Bra-

2 Bragiuole di vitella dodici lardate arosto su la graticola, seruite cõ salsa reale, cõ grani di agresta sopra, regalate di diciotto Beccafichi arosto atorno, cõ paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati atorno. p.1

3 Quaglie dodici attorrate arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di prugne, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con fulignata sopra. p.1

5 Porchetti d'India otto ripieni arosto, fatti restare in piedi nel piatto, seruiti con salsa di agresta, con grani di detta dentro sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, grasso di detta midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita, presutto in fette sottili dentro, con testicoletti, e creste di Polli, e diciotto vccelletti, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

7 Vna Pollancha d'India arosto, lardata minuta, seruita con salsa reale, e limõcelli tagliati minuti sopra, cõ paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Cosciotto di Castrato, ben battuto, con Spigoletti d'agli, e rosmarino dentro, arosto, seruito caldo, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggietti di Romagna. p.1
3 Pera Bergamotte, e Franzese. p.1
4 Cardi, e Sellari bianchi. p.1
5 Mandole, e nosce monde in vino. p.1
6 Vliue di Romagna. p.1
7 Persiche Lucchese intiere, con verdura sotto. p.1
8 Finocchio fresco con gambi. p.1
9 Vua diuersa. p.1
10 Pera sciroppate, con Anici confetti sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in tauola in sei piatti, con saluiette sotto, e canditi diuersi, in due piatti reali, e sei steccadenti, in sei fette di limoni sopra vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista seconda da grasso. Cap. LXVI.

Pranso alli 6. di Settembre 1625. in Madrid a due piatti rinforzati, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

1 MAnteca di Vacca passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vna Aquila di detto butiro in cima per piatto, seruito con zuccaro sopra. p.2
2 Fichi diuersi, ottanta, con verdura sotto. p.2
3 Ceruelias Amascenas, y Pernicones cento. p.2
4 Meloni tagliati in fette, sei. p.2
5 Due profutti cotti in vino, seruiti con Anici Confetti, e fiori sopra, con fette di salsiccioni attorno, e limoni tagliati. p.2
6 Due Pasticci di Vitella di libre sei netta dall' osso per Pasticcio, con suoi ingredienti in forma di Leoni a giacere, seruiti con verdura attorno. p.2
7 Capponi quattro salpimentati, coperti con gelo in forma di fette di profutto, con Gugliette di detto gelo di più colori attorno. p.2
8 Bianco mangiare con pecchiuca di Gallina dentro, in forma di Camello a giacere con carica, regalato di detto, in forma di Aquilette attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra alligato in voua.

1 DVe Torte con Calabaçça, e Ricotta, & voua, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Animelle di Vitella para sei, con fegato di detta fritte, regalate con paste passate per la seringa, e fritte attorno, con zuccaro sopra. p.2
3 Anatre sei alesse con profutto dentro, coperte con Maccaroni di Sicilia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
4 Carnero nel petto libre sedici alesso, seruito con herbette, e fiori sopra. p.2
Mostarda amabile, & agliata in tondi sedici.
5 Due Polpettoni all'Inglese, in forma di rose, fioriti con pignuoli, e torsetti di Lattuca candita, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Polpettoni sedici di Vitella ripieni, regalati con trentasei Beccafichi arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
7 Due Gansi, cioè Oche ripiene, con paxarillos, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
8 Due Pasticci di Cosciotto di Vitella in bocconi, con vno spezzato di sei Piccioni, e profutto in fette, con fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, e spetie a bastanza, seruiti caldi cō zuccaro sopra. p.2

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di Melacottones, cioè di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, con scorza di Cedro candita in fette, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Tortore arosto inuolte in foglie di vite sedici, regalate di sedici Vccelletti, inuolti in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p.2

3 Gasappos, cioè Coniglietti sedici arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

4 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conserua di Pera, e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con due lauori di pasta intagliati sopra, con zuccaro. p.2

5 Perniconi sedici arosto, seruiti con salsa reale, con agresta in grani, cotti in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

6 Due Pasticcei all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, & vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuersi altri regali, & ingredienti dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro, & acqua rosa. p.2

7 Due Paue de India grosse, arosto, & lardate minute, seruite con salsa reale, con vliue senz'ossi sopra, cõ paste, e limoni tagliati attorno. p.2

8 Due pezzi di lonza di Vitella nel lombo, libre sedici arosto, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Due Formaggi Pecorini di forma partiti. p.2

3 Pera Bergamotte, e bugiarde. p.2

4 Mandole monde fresche, seruite con zuccaro sopra. p.2

5 Açitunas, cioè Vliue di Valenza. p.2

6 Persiche monde, e tagliate in vino. p.2

7 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2

8 Mela cotogne sciroppate, seruite con zuccaro sopra. p.2

9 Due Confettiere di platta con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi confetti. p.2

Dara l'acqua alle mani con steccadenti sedici in fette di limoni, in bacili doue si laueranno le mani.

Li-

Lista terza da grasso. Cap. LXVII.

Pranso alli 8. Settembre 1625. a vn piatto in Roma, seruito in piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi Brugiotti, e Settembrini bianchi. p.1
3 Meloni di Sutri, tagliati in fette. p.1
4 Mortadella di Bologna cotta in vino, spaccata in mezzo, regalata di lingue di Porco salate in fette attorno. p.1
5 Vna Torta bianca marzapanata, seruita con fiori attorno. p.1
6 Due Capponi salpimentati, regalati con prosutto sfilato attorno, con saluietta bianca sotto, con paste di zuccaro, e Pera sciroppate, con fulignata sopra attorno. p.1
7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato, in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura di fiori attorno. p.1
8 Vno spezzato di due Capponi, coperti di gelo di più colori, regalato di detto, in forme di Nicchi attorno. p.1
9 Bianco mangiare in forma di Gambaro leone, regalato di detto, in forma di grappi di Vua attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella alligata in voua in minestra.

1 VNa Torta alla Bolognese, con herbe dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Diciotto tomaselle di fegato di Vitella, inuolte in rete con suoi ingredienti, & sottestate seruite calde, con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1
3 Due Capponi alessi coperti di sellari cotti in buon brodo, con prosutto dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, con detto prosutto in fette. p.1
4 Petto di Castrato alesso, di libre otto, seruito con verdura di herbette buone sopra, con fiori di Boraggine. p.1
Sapore di Mela appie, e salsa verde in tondi dodici.
5 Palombelle saluatiche otto stufate, con diuersi frutti, & agresta in grani, con barbaglia di Porco salata in fette dentro, seruite con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Polpettoni otto di Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, con mi-

dolla di Vaccina dentro, & altri ingredienti, fioriti con Cocuzzata di Genoua, e pignuoli ſopra, con paſte, & limoni tagliati attorno. p.1

7 Due Anatre groſſe ripiene con Beccafichi, & altri regali dentro, e ſotteſtate con diuerſi frutti in fette dentro, regalate di agreſta in grappetti ſciroppata, e paſte attorno. p.1

8 Caprio nel lõbo libre otto appaſticciato, con prugne, e viſciole ſecche, con fette di Mela cotogne dentro, e barbaglia di Porco ſalata in fette, ſeruito con detti frutti ſopra, cõ paſte, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Paſticcio di Coſciotto di Caſtrato in bocconi, con diuerſi vecelletti, e richeſte di Polli, con proſutto in fette dentro, con pignuoli, e paſſerina, & altri regali, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p.1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn inſalata in Piatto reale volendola ſeruire.

1 VNa Croſtata di prugne ſenz'oſſi, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1

2 Teſticoli di Caſtrato ſei, lardati aroſto, regalati di trenta Beccafichi aroſto attorno, con paſte ſfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Tortore dodici aroſto, & attortorate, ſeruite con paſte, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Pagnotte Papaline ſei ripiene, con Piccadiglio di Caſtrato, e diuerſi altri regali, & ingredienti, ſeruite calde con gelo di chiara d'voua ſopra, con zuccaro. p.1

5 Piccioni ſei di caſa aroſto, regalati con paſte, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Due quarti dietro di Capretto lardati aroſto, ſeruiti con paſte, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Paſticcio all'Ingleſe con Piccadiglio di Coſciotto di Caſtrato, con diuerſi vccelletti, & fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, proſutto in fette, pignuoli, e paſſerina, con Tartuffoli, & ſpetie a baſtanza, ſeruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro ſopra. p.1

8 Vn Coſciotto di Caprio per fino al lombo, lardato minuto aroſto, ſeruito con ſalſa reale, e zibibo bollito in detta ſalſa ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Gallo d'India lardato minuto aroſto, ſeruito con ſalſa reale, e limoncelli tagliati minuti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette.

1 VNa Croſtata di Perſiche, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1

For-

2 Formaggio di Parma libre otto. p.1
3 Pera ruspide, e Franzese. p.1
4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue di Tiuoli. p.1
6 Noce fresche monde in vino rosso. p.1
7 Prugne Pernicone, trenta. p.1
8 Persiche Lucchese intiere, diciotto. p.1
9 Vua bianca, e negra. p.1
10 Persiche sciroppate, con Anici confetti sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti, con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti sei, in mazzetti di fiori sopra vna sottocoppa.

Lista quarta da grasso. Cap. LXVIII.

Cena alli 7. di Settembre 1623. in Roma ad vn piatto rinforzato, con due seruitij di Cucina, & vno di Credenza, seruita in piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e noue di Credenza.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Otto insalate in tondi.

1 MEloni tagliati in fette. p.1
2 Prugne Damascene monde, con zuccaro sopra. p.1
3 Vna Torta di latte forte appresso, con herba, e Prouature grattate dentro, con spetie, & voua sbattute nelli primi sfogli, condita con butiro, seruita con zuccaro dentro, e sopra. p.1
4 Beccafichi quarant'otto arosto, regalati con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Zampette otto dinanzi di Vitella, seruite con suo marinato sopra, doppo cotte alesse, regalate di prosutto cotto in latte in fette sedici attorno, con limoni tagliati. p.1
6 Due Capponi alessi coperti con Cardi cotti, con prosutto dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra. p.1
Sapore di visciole in tondi otto.
7 Vna testa di Vitella ripiena, con Animelle di detta, e diuersi Vcelletti, & altri regali dentro, e sottestata con diuersi frutti in fette dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vn Pasticcio di otto Polpettoni ripieni, con loro regali, & ingredienti, con pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle di Vitella para quattro arosto, regalate di sedici Castraghe arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Pollanchette d'India otto affaggianate, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella Mongana, midolla di Vaccina, e grasso di detta, con prosutto in fette, e diuersi Vccelletti dentro, con scorza di Cedro candita, e spetie a bastanza, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p.1

5 Starnotti otto arosto, seruiti con salsa reale, con grani di agresta cotti in detta salsa sopra, con limoni tagliati attorno. p.1

6 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vn Marzolino di Fiorenza spaccato in mezzo. p.1

3 Pera Bergamotte, e Moscatellone. p.1

4 Mandole monde, seruite con zuccaro sopra. p.1

5 Persiche monde in fette, seruite con vino. p.1

6 Finocchio fresco con gambo tenero. p.1

7 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.1

8 Pera sciroppate, con fulignata sopra. p.1

9 Cotognata in scatole otto. p.1

Data l'acqua alle mani, con otto steccadenti in otto tondi, con saluietta sotto, con fette di limoni sopra, con detti steccadenti dentro, e dati vno per Conuitato.

Lista quinta da grasso. Cap. LXIX.

Pranso alli 16. di Settembre 1624. a due piatti in Madrid, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruito in piatti reali, e mezzani.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

1 RIcotte passate per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, regalata con butiro passato attorno, con sei Aquilette per piatto. p.2
2 Meloni rossi, e bianchi, tagliati in fette. p.2
3 Due salami grossi di lombi di Porco, cotti in vino, partiti per metà, regalati con fette di salsiccioni attorno. p.2
4 Due Torte bianche con capi di latte, e ricotte dentro, seruite con gelo di zuccaro sopra. p.2
5 Due Pasticci di due Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, seruiti con verdura attorno. p.2
6 Capponi quattro salpimentati, e coperti con stringhette di gelo di più colori. p.2
7 Mangiare bianco con polpa di Galline dentro, in forma di due Aquile, regalate di detto in forme di Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Farro alligato in voua in minestra passata per staccio.

1 DVe Torte alla Genouese, con herbe, e ricotta dentro, con zuccaro, e cannella, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Fegatelli di fegato di Porco trentasei, inuolti in rete, tramezzati con salsiccia fina, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Capponi quattro alessi, con prosutto dentro, coperti con stringhette di Genoua, con formaggio grattato, e spetie sopra, con detto prosutto in fette. p.2
4 Vitella alessa nel petto libre sedici, seruita con verdura sopra. p.2
Sapore di Cotogni in tondi dodici.
5 Piccioni casalini sedici, ripieni senz'ossi, & sottestati, seruiti in piatti d'Argento, & alligati con latte, & voua, seruiti con fulignata di più colori sopra. p.2
6 Due Cosciotti di Castrato in Xigotte, alla Spagnuola, doppo cotti arosto, e fattone Piccadiglio, e parte in fette sottili, e posto in piatto, con brodo grasso, midolla di Vaccina, con spetie, e sugo di melangole, o agresta sopra, seruito caldo con limoni tagliati attorno. p.2
7 Due Pasticci di Vitella di pezza intiera di sei libre netta dall'osso per Pasticcio, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, con spetie a bastanza dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Bragiuole ventiquattro di Vitella nel Cosciotto lardate, & arostite su la graticola, seruite con salsa reale sopra, regalate con cinquanta Beccafichi arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2

3 Tortore sedici attortorate arosto, seruite con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

4 Pagnotte sedici ripiene con Piccadiglio di Vitella Mongana, & altri diuersi ingredienti, seruite con gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.2

5 Due Pasticci reali, cioè sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, prosutto in fette, con scorza di Cedro candita dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, con sedici Vccelletti per Pasticcio, & altri regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

6 Due Capretti intieri arosto, lardati, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Due Paue d'India grosse lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & agresta in grani sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Formaggio Pecorino di forma di vna Villa detta Pinto, forme due partite in mezzo. p.2

3 Pera Bergamotte, e Carouelle bianche. p.2

4 Persiche tagliate in vino. p.2

5 Vliue Catelane. p.2

6 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2

7 Mela cotogne sciroppate, con vino dentro, seruite con Anici confetti sopra. p.2

8 Due Confettiere d'Argento, con diuersi confetti. p.2

Data l'acqua alle mani con steccadenti sedici in sedici fette di limoni sopra a due sottocoppe di platta indorate.

Li-

Lista sesta da magro. Cap. LXX.

Pranso alli 29. Settembre 1623. a due piatti in Venerdì, giorno di San Michele Archangelo in Roma, seruito in piatti reali con due seruitij di Cucina, e quattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Fichi diuersi, Meloni in fette, prugne monde, Vliue diuerse, e Moscatello: si seruiranno in tondi vn per sorte a tutti li Conuitati che saranno gran Signori.

1 BVtiro con zuccaro, & acqua rosa dentro, passato per la seringa con vn Lioncino in cima di rileuo, & vn'Aquila nell'altro piatto pure in cima di rileuo. p.2

2 Due Tartare in cassa in forma di due Cuori, seruite con fulignata sopra. p.2

3 Truotte dodici salpimentate, doppo cotte in vino, seruite con saluiette sotto, con fette di Tarantello, e Biscotti di Sauoia attorno. p.2

4 Due Torte bianche di Monache, seruite con fiori attorno. p.2

5 Linguatte dodici marinate, con salsa reale, con pignuoli, e passerina sopra, regalate con paste di Marzapane, in forma di Pesci attorno, con limoni tagliati. p.2

6 Due Pasticci di Migliaccine, cioè di Cefali grossi, con loro condimenti in forma di Delfini, seruiti con verdura attorno. p.2

7 Dentali grossi quattro in gelo cotti in vino bianco, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. p.2

8 Cefali grossi sei, di libre tre l'vno, accarpionati, con salsa bastarda, regalati cō Pescetti di pasta di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Bianco mangiare con polpa di Lucci senza spine dentro, in forma di Lione a giacere, e l'altro in forma di Sirena, regalati di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pescetti diuersi attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all'Vngaresca fatto in latte in minestra.

1 DVe Torte alla Lombarda, con Capi di latte, e Prouature fresche, con voua dentro, con zuccaro, e cannella, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Voua ventiquattro sperdute, seruite con fette di pane Papalino biscottato sotto, con zuccaro, e cannella sopra, con butiro, & agresta, regalate con dodici voua ripiene attorno. p.2

3 Due Spigole di libre sette l'vna alesse, coperte con vna oglia di diuer-

uersi legumi, cotti ogni vno a parte, con Tarantello dissalato dentro, e con finocchietti bianchi, condite con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con detto Tarantello in fette. p.2

4 Due teste d'Ombrina grosse alesse, seruite con oglio, pepe, & agresta sopra, con verdura. p.2

Sapore con mandole ambrogine in tondi dodici.

5 Calamari grossi dodici ripieni in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con voua, e latte di pignuoli, seruiti con cannella sopra, con paste fritte passate per la seringa, con zuccaro sopra, e limoni tagliati attorno. p.2

6 Tartarughe di terra dodici in Pottaggio, seruite nelle loro scorze, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Anguille grosse del lago di Marta arosto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella doppo hauerli dato il sale, seruite calde con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

8 Linguatte dodici ripiene, e sottestate con butiro, & agresta in grani dentro, con pignuoli, e passerina, seruite con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Orate diciotto grosse arosto, seruite con salsa reale, con pignuoli, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

10 Rauiuoli senza spoglia fatti con Prouature fresche, & voua, con formaggio di Parma grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p.2

11 Due Pasticci di pancia di Tonno in bocconi, cō pezzetti di Alogu-ste, codette di Gambari, e Tarantello dissalato dentro, con pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, e dodici in tondi.

1 DVe Crostate di Mela cotogne con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Granci teneri fatti morire in latte, e fritti, quarant'otto, regalati di Gambarelli di mare fritti attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2

3 Due saluiate seruite con zuccaro, e cannella sopra, regalate di dodici frittate ripiene, con Cotogni sciroppati, e scorza di Cedro candita tagliata minuta, seruite con zuccaro sopra attorno li piatti. p.2

4 Linguatte dodici fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Pasticcetti ripieni con conserua di Cedro, e Cocuzzata di Genoua,

ua, con butiro fresco dentro, trentadue, seruiti con vn lauoretto di pasta, in forma di rosa sopra a ciascheduno, con fulignata sopra. p.2
6 Triglie ventiquattro fritte, regalate di saluia fritta, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
7 Pasticcetti sedici sfogliati, con pezzetti di Alogusta, e codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, con Piccadiglio di Ombrina dentro, cō Tartuffoli, e prugnuoli, & spetie a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.2
8 Truotte dodici fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
9 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Tonno, e Tarantello in fette alquanto dissalato, con il resto delli regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con agresta in grani, & altri regali, seruiti con gelo di chiara d'voua con zuccaro sopra. p.2
10 Cefali dodici più grossi di libra fritti, regalati con ventiquattro Lāprede di fiume fritte attorno, cō paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
11 Due Porcellette, cioè Storioncelli grossi, arosto al forno, lardati con Tarantello, & Alici, con butiro fresco dentro, e fioriti con Cocuzzata di Genoua a lardelli, seruiti con salsa di agresta, con grani di detta dentro sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.2
12 Dodici frittate, sbattute l'voua con vino moscatello dentro, con Cappari di Genoua, seruite con zuccaro, e cannella sopra in tondi 12.

Secondo seruitio di Credenza.

1 PAueraccie senza scorza in Pottaggio, seruite con fette di pane brustellite sotto. p.2
2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p.2
3 Suppe di prugnuoli, con fette di pane brustellite sotto. p.2
4 Alogusté sei con loro condimento sopra, seruite nelle loro scorze. p.2
5 Ostraghe cento, seruite in trentasei scorze, con loro condimento, e melangole tagliate attorno. p.2
6 Codette di Gambari di acque dolci, con pepe, & aceto sopra. p.2
7 Cappe longhe arosto su la graticola, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2
8 Granci con scorza dura cotti su le bragie, seruiti con pepe, & aceto sopra, doppo netti dalla scorza. p.2
9 Granceuole dodici accommodate nella loro scorza doppo cotte, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2

Terzo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella den-

dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Due Marzolini di Fiorenza spaccati in mezzo. p.2
3 Pera Bergamotte, e Ruspide. p.2
4 Vliue di Tiuoli. p.2
5 Maroni arosto, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2
6 Neue di latte, con Cialdoncini a scartocci. p.2
7 Mandole ambrogine fresche monde, con zuccaro sopra. p.2
8 Persiche intiere con verdura sotto. p.2
9 Finocchio fresco con gambo tenero. p.2
10 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2
11 Cotognata in barattoli dodici di vetro. p.2
12 Pera, e Cotogni sciroppati, seruiti con anici confetti sopra. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in ventiquattro tazze d'Argento, di diuerse sorti, e canditi diuersi in quattro bacili, e steccadenti dodici in mazzetti di fiori, in due Canestrelle d'Argento.

Lista prima del Mese di Ottobre da grasso. Cap. LXXI.

Pranso al primo di Ottobre 1623. in Roma a vn piatto, seruite in piatti reali, e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Butiro passato per la seringa, cō zuccaro, & acqua rosa dentro, regalato di detto attorno in forme di grappi di Vua, e Nicchietti. p.1
2 Fichi brugiotti con verdura sotto. p.1
3 Prugne Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
4 Vn prosutto cotto in vino, coperto con gelo di chiara d'voua, e zuccaro, regalato di Marzapanetti in forma di rose attorno, con Pera sciroppate. p.1
5 Vna Tartara in cassa in forma di due Cuori, seruita con Anici Confetti sopra. p.1
6 Due Capponi salpimentati, regalati con lingue di Porco salate cotte in vino in fette attorno, con biscotti di Sauoia, & limoni tagliati. p.1
7 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, seruito con verdura attorno. p.1
8 Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa reale, regalate con gielo a Gugliette attorno, con stellette di Marzapane. p.1
9 Bianco mangiare in forma di Coniglio a giacere, regalato di detto in forme di Pignoccati attorno. p.1

Pri-

Primo seruitio di Cucina.

Cauoli Cappucci ripieni, in mineſtra, con proſutto dentro.

1 VNa Torta di Crema, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1
2 Vna teſta di Vitella ſenz'oſſi in pezzetti, indorati, e fritti, regalati di dodici tomaſelle di fegato di Porco attorno, ſeruite con zuccaro ſopra, con paſte, e melangole tagliate attorno. p.1
3 Due Anatre aleſſe, coperte con rauioletti con ſpoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella ſopra. p.1
4 Campareccia nel petto libre otto aleſſa, ſeruita con verdura ſopra. p.1
Moſtarda amabile in tondi ſei.
5 Polpettine a Peretta con ſtecchetti di cannella dentro, alligate con latte di pignuoli, & voua, ſeruite con cannella ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Piccioni di ghianda ſei ſtufati, con diuerſi frutti dentro, con proſutto in fette, ſeruiti con detti frutti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Coſciotto di Caſtrato ripieno, e ſotteſtato cõ diuerſi frutti dentro, ſeruito con detti regali ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vna Ocha ripiena con diuerſi Vccelletti, & altri ingredienti, e ſotteſtata con Pera, e Mela cotogne in fette dentro, con prugne, e viſciole ſecche, con pignuoli, ſeruita con detti frutti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Vn Paſticcio di Collo di Vitella in bocconi, con teſta di detta, e diuerſi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con proſutto, e midolla di Vaccina, con Tartuffoli, & altri regali, & ſpetie a baſtanza, ſeruito con zuccaro ſopra. p.1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn Inſalata in piatto reale.

1 VNa Croſtata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1
2 Animelle di Vitella para trè lardate aroſto, ſeruite con ſalſa reale, con agreſta in grani dentro ſopra, regalate di dodici Tordi aroſto attorno, con paſte sfogliate, e limoni tagliati. p.1
3 Paſticcetti ſedici alla Genoueſe, con conſerua di Mela Appie, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, ſeruiti con vn lauoro di paſta ſopra, con zuccaro a baſtanza. p.1
4 Quaglie dodici aroſto, regalate con ſei vaſetti di paſta in forma di roſe, con gelo di prugne dentro, con zuccaro ſopra, e melangole tagliate attorno. p.1

5 Pasticcetti otto di Animelle di Vitella in pezzetti, con trè vccelletti per Pasticcetto, e prosutto in fette, con midolla di Vaccina dentro, & spetie, cō pignuoli, e passerina a bastanza, seruiti cō zuccaro sopra. p.1

6 Starne otto arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, & Animelle di detta, con suoi regali, & ingredienti, seruito con zuccaro sopra. p.1

8 Pollanchette d'India sei arosto, seruite con salsa reale, e zibibo sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Li quarti dietro di vn Capretto arosto, regalati con dodici Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Rauaggioli di Monte Pulciano, e Casciotti. p.1

3 Pera Franzese, e Fiorentine. p.1

4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1

5 Vliue di Romagna. p.1

6 Finocchio fresco con gambo tenero. p.1

7 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.1

8 Pera sciroppate, con fulignata sopra. p.1

9 Cotognata in scatole sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni a beneplacito, con diuersi canditi, e li steccadenti vno per Conuitato.

Lista seconda da grasso. Cap. LXXII.

Pranso alli 21. Ottobre 1623. ad vn piatto in Roma, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, e con le Confettioni saranno trè seruitij di detta.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno. p.1

2 Prugne Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1

3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, regalata con prosutto sfilato, con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno. p.1

Vna

4 Vna Torta bianca, seruita con fiori attorno. p. 1
5 Due Capponi salpimentati, seruiti con saluietta bianca sotto, con fette di prosutto, e paste di zuccaro, attorno. p. 1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, in forma di Pantera a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
7 Pernice sei lardate minute arosto, passate per salsa reale, fatte restare in piedi nel piatto, regalate di Gugliette di gelo, in forma di fette di prosutto attorno, con biscottini di Sauoia. p. 1
8 Vn lauoro di pasta di sfoglio, in forma di Aquila, ripieno il corpo di detta di bianco mangiare, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sicilia in minestra.

1 VNa Torta alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Vn'Ala di fegato di Porco inuolta in rete, arosto, seruita calda cõ salsa di agresta sopra, regalata di salsiccia fina di Lucca arosto attorno, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Due Capponi alessi, coperti con stringhette di Cocuzza di Genoua, cotte in brodo grasso, con salsiccia di Lucca, e tocchetti di formaggio dentro, seruita con formaggio grattato, e cannella sopra, con detta salsiccia spaccata. p. 1
4 Mongana nel petto libre otto alessa, seruita con verdura sopra. p. 1
Sapore di visciole, e salsa verde in tondi dodici.
5 Palombelle saluatiche sei, stufate, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco salata in fette dentro, seruite con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Cosciotto, e Barbaglia di Ruffalotto appasticciato, con diuersi frutti, e Prosutto in fette dentro, con vino, e mosto cotto, seruito con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Due Anatre ripiene, e sottestate nel forno, seruite in Piatto d'Argento, & alligate con latte, & voua, seruite con fulignata sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vn Pasticcio di Vitella Mongana di pezza intiera, lardata, con scorza di Cedro candita à lardelli, e lardo, con spetie à bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e tartuffoli, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e due in tondi.

1 VNa Crostata di Mela appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi arosto diciotto, tramezzati cō saluia, e pergottati cō oglio, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Pasticcetti sfogliati sei, con piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, con scorza di Cedro candita, e Midolla di Vaccina dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie à bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 1
4 Tortore dodici attortorate arosto, seruite con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Piccioni di ghianda sei arosto, seruiti con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, con l'istessi regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti, con diuersi vccelletti, e tartuffoli di più dentro, seruito con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p. 1
7 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa di agresta, e sugo di limoncelli, in sei vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Casciotti di Cortona, e Rauaggiuoli. p. 1
3 Pera Carouelle, e Bergamotte. p. 1
4 Voua di Bufale, seruite con zuccaro sopra. p. 1
5 Cardi, e sellari bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
6 Vliue di Todi. p. 1
7 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
8 Finocchi freschi con gambo teneri. p. 1
9 Vua diuersa bianca, e negra. p. 1
10 Cotognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e poste in tauola le confettioni in tazze sei d'argento, e canditi diuersi in due Piatti reali, e sei steccadenti in fette di limoni sopra à sei tondi, con saluiette sotto.

Lista terza da grasso. Cap. LXXIII.

Pranso alli 27. di Ottobre 1624. à vn Piatto in Roma, seruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Tartara in cassa, seruita con Anici confetti sopra. p. 1
2 Prugne Damascene, e Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p. 1
3 Fichi brugiotti con verdura sotto. p. 1
4 Vn Salame di Bologna cotto in vino, partito in mezzo, regalato di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
5 Due Capponi salpimentati, lardati, con Cocuzzata di Genoua a lardelli, doppo passati per salsa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, regalati di biscottini di Mantoua, e Pera sciroppate attorno, con fulignata sopra. p. 1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Ruffalotto, seruito con verdura attorno. p. 1
7 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalato di Gugliette di Gelo di più colori attorno, tramezzate con detto bianco mangiare in forma di Mascheroni. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzza passata, & alligata in voua, in minestra.

1 VNa Torta di Riso cotto in latte, con zuccaro, & voua dentro, con Prouature grattate, seruita calda con spetie dolce a bastanza dentro, con zuccaro sopra. p. 1
2 Trè teste di Capretto senz' ossi indorate, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di Zinna di Vaccina indorata, e fritta, con zuccaro sopra attorno, con Paste di getto fritte, melangole, e limoni tagliati. p. 1
3 Due Anatre grosse alesse, coperte con Annolini alla Bolognese, con Ceruellato fino spaccato sopra, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella. p. 1
4 Vna Zinna di Vaccina, seruita calda con verdura attorno. p. 1
Mostarda forte, & agliata in tondi dodici.
5 Piccioni di ghianda sei stufati, con Pera, e Mela in fette dentro, con prugne, e pignuoli, & agresta in grani, con prosutto in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Caprioletto nel Cosciotto per fino al lombo libre otto appasticciato, con diuersi frutti dentro, con prosutto in fette, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio di Mongana in bocconi lardati, con vno spezzato di quat-

quattro Piccioni di Torre, e barbaglia di Porco salata in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale volendola seruire.

1 VNa Crostata di Mela cotogne sciroppate, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Lodole ventiquattro arosto, seruite calde con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1
4 Piccioni di Casa sei arosto, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella Mongana, con diuersi Vccelletti, & Animelle di detta, con salsiccia fina disfatta dentro, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, & altri regali, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
6 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Cosciotto di Caprioletto per fino al lõbo lardato minuto arosto, seruito con salsa bastarda, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggietti di Romagna, spaccati in mezzo. p.1
3 Pera Bergamotte, e Franzese. p.1
4 Cardi bianchi, e Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue di Romagna. p.1
6 Finocchio fresco. p.1
7 Vua bianca, e rossa con verdura sotto. p.1
8 Pera sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in sei piatti d'Argento, con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e sei steccadenti in mazzetti di fiori sopra vna tazza d'Argento indorata.

Li-

Lista quarta da grasso. Cap. LXXIV.

Pranso alli 28. Ottobre 1625. in Madrid à vn piatto, seruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte vasi otto, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Butiro passato attorno. p.1
2 Meloni Vernarecci tagliati in fette. p.1
3 Vn Prosutto cotto in latte, seruito con Anici confetti sopra, regalato di Prosutto sfilato attorno. p.1
4 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata sopra. p.1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Sciauali, cioè di Porco saluatico in forma di rosa, seruito con verdura attorno. p.1
6 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati di voua filate attorno. p.1
7 Mangiare bianco con pecchiuca di Gallina dentro, in forma di Coniglio, regalato di detto in forma di Pignoccati, e Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Vermicelli di Sicilia in mnestra.

1 VNa Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Sorsales, cioè Tordi dodici arosto, regalati con salsiccia fina arosto, attorno, con Paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Due Anatre grosse alesse, con Ceruellato fino dentro, coperte con Cardi, e detto Ceruellato spaccato sopra, con pepe, e formaggio grattato. p.1
4 Petto di Carnero alesso libre otto, seruito con verdura, e fiori sopra. p.1
Sapore di Visciole, e Mostarda in tondi dodici.
5 Palombinos Turcassos, cioè Piccioni di Ghianda otto, stufati con diuersi frutti dentro, e Prosutto in fette, con Cardi teneri, seruiti con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vna Capilottata, cioè suppa con Piccadiglio di Pollancha d'India, e salami disfatti, con midolla di Vaccina, e Prouature grattate dentro, con fette di pane Papalino biscottate sotto, con brodo grasso sopra, con fette di Prouature fresche, e Capi di latte tramezzati

con sei Piccioni ripieni senz'ossi, e sottestati sopra, seruita con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con rossi d'voua dure sbrigiolati. p.1

7 Vn Pasticcio di Ternera di pezza intiera lardata, con lardo, e scorza di Cedro càndita, seruito caldo, con suoi regali dentro, e zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale, e sei piccole.

1 VNa Crostata di Mela appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Quaglie dodici arosto, regalate di pasta sfogliata, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici, con cotognata di Valenza, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.1

4 Perniconi otto arosto lardati minuti, seruiti con salsa reale, e prugne di Marsilia cotte in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Vn Pasticcio reale, cioè sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, Prosutto in fette dentro, con Tartuffoli, e Cardi bianchi teneri, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p.1

6 Vna Paua de India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Cosciotto di Venado Assado, lardato minuto, seruito con salsa reale, e zibibo sopra, regalato con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio Pecorino, forme vna di Siuiglia. p.1
3 Pera Spine, e Bergamotte sedici. p.1
4 Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue Valentiane. p.1
6 Vua bianca, e negra con saluietta sotto. p.1
7 Vn scatolone di conserua di Pera. p.1
8 Cotognata di Valenza in barattoli sei. p.1
9 Vna Confettiera d'Argento con diuersi confetti dentro. p.1

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in sei fette di limoni.

Li-

Lista quinta da grasso. Cap. LXXV.

Cena alli 28. di Ottobre 1623. a vn piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruita in Roma in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Sei insalate in tondi.

1 VNa insalata grande con statuette dentro. p. 1
2 Fegatelli di Capretto inuolti in rete arosto, regalati di prosutto in fette fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
3 Due Capponi alessi coperti con sellari cotti, con Ceruellato fino, con formaggio grattato, e pepe sopra. p. 1
Sapore di Cotogni in tondi sei.
4 Sei Polpettoni di Piccadiglio di Vitella, con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, fioriti di pignuoli, regalati di paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Due quarti di Capretto dinanzi inuolti in rete, arosto su la graticola, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Tordi dodici arosto, regalati di dodici Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
7 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e recheste di Polli dentro, con prosutto, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1
8 Due Pollanchette d'India come Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
9 Due quarti dietro di Capretto arosto, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Formaggio Lodigiano libre otto. p. 1
3 Pera Carpuelle, e Fiorentine. p. 1
4 Cardi, e Sellari bianchi con sale, e pepe in tondi. p. 1
5 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p. 1
6 Maroni arosto, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
7 Finocchio fresco. p. 1
8 Vua Pergolese, e bianca. p. 1

9 Pera sciroppate sedici, con fulignata sopra. p. 1
Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di limoni.

Lista festa da magro. Cap. LXXVI.

Pranso alli 31. di Ottobre 1625. in Roma a vn piatto, con quattordici viuande di Cucina; e quattordici di Credenza, seruito in piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Tarantello, & Alici in tondi sei.

1 VOua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate di butiro passato attorno. p. 1
2 Fichi Brugiotti ventiquattro, con verdura sotto. p. 1
3 Vna Tartara in piatto d'Argento, con zuccaro, & voua dentro, seruita con fulignata sopra. p. 1
4 Truotte sei Accarpionate, seruite con zuccaro sopra, doppo scaldate su la graticola, regalate con sei Pera sciroppate attorno, con sei marzapanetti in forma di Pesci. p. 1
5 Vn Pasticcio di vna Migliaccina grossa in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Due Dentali in gelo, regalati di gelo di più colori attorno, in forme di Nicchi. p. 1
7 Bianco mangiare cō polpa di Pesce Cappone dētro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di diuersi Pesci, e Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Voua tenere in minestra, cioè Fauetta d'voua.

1 VNa Torta alla Lombarda, seruita calda, con zuccaro sopra. p. 1
2 Voua da beuere in sei saluiette bianche. p. 1
3 Vna Spigola grossa alessa, coperta con Finocchietti bianchi, e profutto in fette. p. 1
Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
4 Sei Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, con pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
6 Due Anguille grosse del lago di Marta, arosto, con crosta di pane, zuccaro, e cannella sopra, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Voua in diaccio, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite con zuc-

zuccaro, e cannella sopra, regalate di voua affrittellate, & inuolte in zuccaro, e cannella attorno. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata grande, e sei piccole.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Pera, con butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p.1
4 Sei Linguatte, cioè sfoglie fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con Tarantello dissalato, Tartuffoli, e prugnuoli dentro, e code di Gambari, & Ostraghe, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p.1
6 Agucchie dodici, cioè Pescio Agucchia, inuolto in ruotoli fritto, regalato di Lampredozze di Tinoli fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1
7 Vn Dentale di libre dieci arosto allo spedo, lardato con Tarantello dissalato, & Alici, seruito con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Ostraghe cinquanta in scorze diciotto. p.1
4 Marzolini di Fiorenza vno partito per metà. p.1
5 Pera Bergamotte, e Fiorentine. p.1
6 Maroni arosto, con sale, pepe, e zuccaro sopra. p.1
7 Vliue di Romagna. p.1
8 Finocchio fresco. p.1
9 Pera Fiorentine sciroppate. p.1
10 Pistacchi con scorza, con saluietta sotto. p.1
11 Vua bianca, e rossa. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni, e canditi a beneplacito, con steccadenti in mazzetti di fiori.

Lista prima del mese di Nouembre da grasso. Cap. LXXVII.

Pranso al primo di Nouembre 1623. ad vn piatto, seruito in Roma in piatti reali, e mezzani, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro passato con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vna statuetta in cima di detto butiro, con zuccaro sopra. p. I

2 Vn salame di Parma di Lombetti di Porco, cotto in vino, partito per metà, regalato di soppressate di Nola in fette attorno. p. I

3 Vn lauoro di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciroppati, e conserua di detti frutti, seruiti con fulignata sopra, cō vna Torretta in mezzo, cō diuerse statuette in cima. p. I

4 Due Capponi salpimentati, & lardati, con stecchetti di cannella confetti, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati di biscottini di Sauoia, e Mela appie sciroppate attorno. p. I

5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. I

6 Vn Pauone lardato minuto arosto, passato per salsa reale, e riuestito del collo, e testa, & ali, regalato con paste di zuccaro, e Pera candite attorno. p. I

7 Vna Guglietta di Gelo, con fette di barbaglia di Porco saluatico, cotta in vino, coperte di detto gelo di più colori attorno. p. I

8 Bianco mangiare in forma di Pantera, regalato di detto in forme di diuersi frutti attorno. p. I

Primo seruitio di Cucina.

Cauoli fiori con salsiccia dentro in minestra.

1 VNa Torta con Capi di latte, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. I

2 Vn'Ala di fegato di Porco saluatico arosto, inuolta in rete, seruita con salsa reale sopra, regalata di salsiccia di Lucca arosto attorno, con Paste reali, e limoni tagliati. p. I

3 Vna Oglia alla Spagnuola, con due Anatre, e sei Piccioni di Ghianda, con Presutto dentro, con Castrato, e Vaccina, e diuersi legumi, seruita con formaggio grattato, e spetie sopra. p. I

4 Vna Testa di Vitella inuolta in drappo, alessa, seruita con verdura sopra. p. I

Mo-

Mostarda amabile in tondi sei.

5 Polpettoni dodici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn'Ocha ripiena con diuersi Vccelletti dentro, e sottestata con diuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Ruffalotto, cioè Porco saluatico appasticciato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Vitella di pezza intiera, lardata con scorza di Cedro candita, e lardo, con fette di Prosutto dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande, e quattro piccole.

1 VNa Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di sei Bragiuole di Vitella arosto, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Sei Beccaccie lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Pasticcetti sedici con Conserua di Pera, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p. 1

5 Due Germani lardati minuti, e ripieni, arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, e Midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, e Prosutto, & altri regali, seruito con Gelo di zuccaro sopra. p. 1

7 Due Capponi grassi affaggianati, seruiti con salsa di agresta, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Lonza di Vitella libre otto, arosto, seruita con salsa reale, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche secche cotte in vino, con zuccaro dentro,

tro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Casciotti di Cortona, e Rauaggiuoli. p.1
4 Pera Carouelle bianche. p.1
5 Vliue di Genoua. p.1
6 Maroni arosto, con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
7 Finocchio fresco con gambo tenero. p.1
8 Vua bianca, e Barba rossa. p.1
9 Pera Fiorentine sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p.1
10 Cotognata in scatole sei, con saluietta sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le confettioni in tauola in dodici Piatti d'argento, con saluiette sotto, e canditi diuersi in due Piatti reali, e steccadenti sei in mazzetti di fiori, doppo seruite le confettioni.

Lista seconda da grasso. Cap. LXXVIII.

Pranso alli 11. di Nouembre 1622. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzi reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte dodici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Butiro, con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di grappi di vua, e di Pera attorno. p.1
2 Meloni di Sutri vernarecci, tagliati in fette. p.1
3 Vn Profutto di Montagna cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, regalato di fette di Salsiccioni di Fiorenza, e profutto sfilato attorno. p.1
4 Vna Torta bianca, seruita con fiori attorno. p.1
5 Vna testa di Porco saluatico cotta in vino, con lauro, e saluia dentro, seruita con verdura sotto, con limoni tagliati, e paste di zuccaro attorno. p.1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Cappello, seruito con verdura attorno. p.1
7 Due Pollanchotte d'India affaggianate, e passate per salsa reale, e lardate con scorza di Cedro candita, regalate di Biscottini di Sauoia, e Pera sciroppate con zuccaro sopra, attorno. p.1
8 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo attorno di più colori, con vno spezzato di vn Cappone sotto. p.1
9 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto in forma di Aquilette attorno. p.1

Pri-

Primo seruitio di Cucina.

Radiche di berbette in minestra, alligate in voua.

1 VNa Torta di Prouature fresche, e ricotta, con herbe, e zuccaro dentro, con spetie dolce, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tomaselle diciotto di fegato di porco, inuolte in rete, con loro ingredienti, seruite con zuccaro sopra, regalate di due Zinne di Campareccia indorate, e fritte attorno, seruite con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Anatre grosse alesse, con Ceruellato fino dentro, coperte con Annolini alla Bolognese, con formaggio grattato, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno. p. 1

4 Vitella nel petto libre otto alessa, seruita con verdura, e sale sopra. p. 1
Mostarda in tondi sei.

5 Palombacci stufati con diuersi frutti dentro, sei, con prosutto in fette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Caprio nel Lombo appasticciato con diuersi frutti dentro, libre sette, seruito con detti frutti sopra, cō paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vna suppa reale con Piccadiglio di polpa di Capponi, con salame battuto minuto, ouero prosutto, con biscotto di pane di Spagna sotto, a trè suoli, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra ad ogni suolo, con Capi di latte sopra, e Prouature fresche tagliate in fette, con midolla di Vaccina, e brodo grasso, e sottestāta, seruita con rossi d'voua dure sbriciolati, e zuccaro sopra, & attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di vna testa di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e richeste di Polli dentro, con prosutto, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vna insalata grande, e due piccole.

1 VNa Crostata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi dodici arosto, regalati di sei Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Vna Porchetta di latte ripiena, con diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, arosto, seruita calda con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Pasticcetti sei sfogliati, con Animelle di Vitella para trè, e quattro Lodole per Pasticcetto, con loro regali dentro, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

5 Sei Starne lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & agresta in grani sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Due Leprattoni lardati minuti arosto, seruiti con salsa bastarda, e limoni tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, barbaglia di Porco in fette, e diuersi Vccelletti dentro, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
8 Vna Pollancha d'India grossa lardata arosto, seruita con salsa reale, e prugne di Marsilia cotte in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Lonza di Porco saluatico arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette

1 VNa Crostata di cōserua di Cedro, seruita con zucccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Creta forme vna, partita in mezzo. p.1
3 Pera Bergamotte, e Fiorentine. p.1
4 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p.1
6 Vliue di Spagna, con oglio, & aceto sopra. p.1
7 Finocchio fresco dolce. p.1
8 Vua Pergolese, e bianca. p.1
9 Pera, e Mela Appie sciroppate. p.1
10 Cotognata in scatole sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in tazze dodici, e canditi diuersi in due bacili, e sei steccadenti in mazzetti di fiori sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista terza da grasso. Cap. LXXIX.

Pranso alli 15. di Nouembre 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Tartara in piatto d'Argento, seruita con fulignata sopra, regalata di voua filate attorno. p.1
2 Fichi Brugiotti, con verdura sotto. p.1
3 Soppressate di Nola due, cotte in vino, partite per metà, regalate di sfilatelle di detto luogo sfilate attorno, con zuccaro, &

& acqua rosa sopra. p.1

4 Vn Lauoro di pasta ordinaria, con diuersi compartimenti ripieni di conserua di Pera, & altri frutti sciroppati, in forma di due Cuori, seruito con Anici confetti sopra. p.1

5 Due Capponi salpimentati, seruiti con saluietta bianca sotto, con fette di Lonza di Porco salpresa attorno, e limoni tagliati. p.1

6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1

7 Due Anatre arosto passate per salsa reale, coperte con stringhette di gelo di più colori, regalate di detto gelo in forma di Lioncini attorno. p.1

8 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, in forma di Camello a giacere, regalato di detto in forma di Aquilette attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Cipolle ripiene cotte con Ceruellato dentro, in minestra.

1 VNa Torta di prosutto in fette, con Prouature, zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tordi dodici arosto, regalati con Salsiccia di Lucca arosto attorno, con paste reali, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Trippe di Vitella alla Milanese, tramezzate con fette di pane, con formaggio grattato, e pepe sopra, e sottestate in piatto d'Argento, o teiella, seruite calde con menta sopra. p.1

4 Due Capponi alessi coperti di Cardi, con salsiccia fina partita per metà, con formaggio grattato, e pepe sopra. p.1

5 Vaccina alessa nel petto libre dieci, seruita con brodo di detta sopra, e verdura attorno. p.1

Mostarda forte, & agliata in tondi dodici.

6 Vna Pollancha d'India ripiena con diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, e sottestata, con diuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vno spezzato di Capriuoletto stufato, con barbaglia di Porco salata in fette, e diuersi frutti dentro, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni, con prosutto in fette, & altri regali dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei insalate in tondi.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle di Vitella para trè arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di diciotto Ortolani arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti ripieni di pasta di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p. 1

4 Sei Pernice arosto lardate minute, seruite con salsa reale, con mandole, e zibibo sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Gasappos, cioè Coniglietti sei lardati arosto, seruiti con salsa reale, e Dattali tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti dentro, con salsiccia fina disfatta, & altri regali, seruito con gelo di zuccaro sopra. p. 1

7 Due Fagiani affaggianati con salsa reale in sei vasetti di pasta, con agresta in grani dentro, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa di mosto cotto, con pignuoli, e passerina sopra, regalati di sei Lodole in pasta di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
3 Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. p. 1
4 Pera Bergamotte, e Riccarde. p. 1
5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
6 Maroni arosto seruiti con zuccaro sopra. p. 1
7 Vliue delle montagne di Lucca. p. 1
8 Pergolese, & Vua bianca. p. 1
9 Pera, e Mela rose sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 1
10 Cotognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni, e canditi a beneplacito.

Lista quarta da grasso. Cap. LXXX.

Pranso alli 25. di Nouembre 1625. in Roma à vn piatto, seruito in Piatti reali, e mezzani, con sedici Viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti dodici di Pane di Spagna in tazza d'Argento, seruiti con Maluagia sopra. p. 1

Ri-

2 Ricotta passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra, regalata di butiro passato attorno. p. 1
3 Salami di Modena cotti in Vino, partiti in mezzo, regalati di lingue di Porco salate, cotte come li detti Salami in fette attorno, con limoni tagliati. p. 1
4 Vna Torta bianca con Capi di latte, e Ricotte fresche, con Gelo di zuccaro sopra, seruita con fiori diuersi attorno. p. 1
5 Vn Pasticcio di vn' Ocha domestica in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati di detto Gelo attorno, in forma di Aquilette. p. 1
7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Aquila, seruito con zuccaro sopra. p. 1
8 Bianco mangiare con polpa di Cappone dentro, in forma di vn Giglio, regalato di detto, in forma di pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Tortelletti in minestra.

1 VNa Torta alla Lucchese, con herbe dentro, e Ricotte, con Casciotti teneri delle Montagne di Lucca, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Vn'Ala di fegato d'Ocha fritto, regalato con dodici Lodole arosto attorno, con paste reali, e limoni tagliati. p. 1
3 Due Pollanche d'India più grosse che Cappone, alesse, con salsiccia fina dentro, coperte con Cardi, e finocchietti, con formaggio grattato, e pepe sopra, con detta salsiccia partita per mezzo attorno. p. 1
4 Due quarti dinanzi di Capretto alessi con scannatura di porco, salpresa in fette attorno, seruiti con verdura sopra. p. 1

Mostarda forte, e sapor verde in tondi dodici.

5 Pollastrelli sei stufati, con diuersi frutti, & agresta in grani senz' ossi dentro, con Barbaglia di porco salata in fette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vn Cosciotto di Castrato in Piccadiglio doppo cotto arosto, seruito in piatto d'Argento, con brodo grasso, vino bianco, con sugo di melangole, e pepe sopra. p. 1
7 Due Germani ripieni con diuersi vccelletti, & altri regali dentro, e sottestati con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, seruiti con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vn Pasticcio di due quarti dietro di Capretto in bocconi, con Prosutto, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di polli dentro, con pignuoli, e passerina, e midolla di Vaccina, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e due piccole.

1 VNa Crostata di Prugne di Marsilia doppo cotte in vino, con zuccaro, e Cannella in Canna dentro à bastanza, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Quaglie dodici arosto, regalate con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Piccioni sei di Ghianda, arosto, seruiti con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Cotogni, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

5 Tortore sei arosto in foglie di Vite, regalate di dodici Lodole arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio ouato grande, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e Passerina, con Midolla di Vaccina, e diuersi Vccelletti dentro, con scorza di Cedro, e Cardi teneri, con spetie à bastanza, seruito caldo con altri regali dentro, con zuccaro sopra. p. 1

7 Vn Pauone frollo à bastanza, lardato minuto, arosto, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Lonza di Caprioletto arosto, lardata minuta, seruita con salsa reale, e zibibo senz' ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persicata, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Casciotti delle Montagne di Lucca. p. 1
3 Pera Spine, e Fiorentine. p. 1
4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
5 Maroni arosto, con sale, e pepe in tondi. p. 1
6 Vliue di Monte Pulciano. p. 1
7 Finocchi bianchi alla Bolognese. p. 1
8 Vua Pergolese, e Barba rossa. p. 1
9 Pera Fiorentine sciroppate, con Anici sopra. p. 1
10 Cotognata in scatole sei, con Anici confetti. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in tauola le Confettioni in dodici Tazze d'Argento di diuerse sorti, e canditi diuersi, in due Piatti reali, e sei steccadenti in fette di limoni, con saluiette sotto.

Li-

Lista quinta da grasso. Cap. LXXXI.

Pranso alli 30. di Nouembre 1624. in Roma à vn Piatto, seruito in Piatti reali, con venti Viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti dodici di Pane di Spagna, con vino amabile grande sopra. p. 1
2 Voua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate di Butiro passato attorno. p. 1
3 Vna Tartara in Cassa, seruita con fulignata sopra. p. 1
4 Prugne di Marsilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e Cannella dentro, seruite fredde con Anici Confetti sopra, regalate di voua miscide attorno, passate per la seringa. p. 1
5 Vn Prosutto di montagna cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua sopra, con biscottini di Sauoia, e Mela Appie sciroppate attorno. p. 1
6 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli fini, e lardati con Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati con paste di zuccaro, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p. 1
8 Due Galli di montagna assaggianati, e passati per salsa reale, e lardati con scorza di Cedro candita, e riuestiti del collo, e testa, regalati con sei Pera candite, tramezzate con biscotti di Sauoia attorno. p. 1
9 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo di più colori attorno con vno spezzato di vn Cappone, e barbaglia di Porco in fette sotto. p. 1
10 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forma di Gigli attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroncelli di Sicilia in minestra.

1 VNa Torta di Cocuzza passata, con voua, e formaggio grattato, con ricotta dentro, e spetie, seruita con zuccaro, sopra. p. 1
2 Vn Migliaccio alla Fiorentina, con sangue di Porco, & Assungia a datetti, con passerina, e finocchio forte dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zuccaro, e sugo di melangole sopra. p. 1
3 Dodici Tordi arosto alla Fiorentina, regalati di sei bragiuole di Porco salprese arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
4 Due Capponi alessi coperti con stringhette di Genoua cotte, con salsiccia di Lucca, e pezzetti di formaggio, con funghi di Genoua dif-

dissalati, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra, con detta salsiccia spaccata attorno. p.1

5 Petto di Castrato con parte del collo libre otto alesso, seruito con verdura sopra. p.1

Mostarda amabile, & agliata in tondi dodici.

6 Quaglie dodici sottestate, coperte con Cauoli Bolognesi struccolati alla Romana, seruiti con pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

7 Ruffalotto in Guarmugia libre otto, con cotogni in fette, & altri frutti, con mosto cotto dentro, con spetie a bastanza, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Due Anatre grosse ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Lingue trè di Campareccia ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e prosutto in fette dentro, seruite calde, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

10 Vn Pasticcio di vno spezzato di quattro Piccioni, con diuerse richeste di Polli, con prosutto in fette dentro, con Cardi teneri, & altri regali, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vna Zinna di Vaccina arosto, regalata con ventiquattro Lodole arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela appie, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p.1

4 Tortore sei attortorate arosto, regalate con dodici Ortolani arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, & Animelle di detta dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, con salsiccia fina disfatta, & spetie à bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.1

6 Starne sei arosto lardate minute, seruite con salsa reale, e Cappari sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Li quarti dietro di Capretto arosto, lardati, regalati con sei Vccelletti in pasta di sfoglio, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio all'Inglese, con l'ingredienti delli sopradetti pasticcetti sfogliati, con quattro Piccioni spezzati di più dentro, con Tartuffoli, seruito con gelo di zuccaro sopra. p.1

Vna

9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Lonza di Caprio di libre otto lardata minuta arosto, seruita con salsa di mosto cotto, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1

3 Cauolo fiore con suo condimento sopra. p. 1

4 Formaggi di Romagna partiti in mezzo. p. 1

5 Pera Fiorentine, e Bergamotte. p. 1

6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Vliue di Romagna. p. 1

8 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra. p. 1

9 Finocchi di Bologna. p. 1

10 Pergolese, & Vua bianca. p. 1

11 Pera sciroppate diciotto, seruite con fulignata sopra. p. 1

12 Cotognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in due bacili, e sei steccadenti in mazzi di fiori, in vna Canestrella d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. LXXXII.

Cena alli 30. di Nouembre 1624. in Roma a vn piatto, seruita in piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Sei insalate con berbette cotte, e crude in tondi.

1 VNa insalata grande con statuette dentro. p. 1

2 Meloni Vernarecci tagliati in fette. p. 1

3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, regalata di prosutto sfilato attorno, con fette di Lonza di Porco, e limoni tagliati. p. 1

4 Vna Crostata di conserua di Pera, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

5 Due Capponi salpimentati, e posti in diaccio di chiara d'voua, e zuccaro, in piatto d'Argento, regalati di biscottini di Sauoia, e sei

Pera candite attorno. p.1

6 Vn Pasticcio di vn Cosciotto di Porco saluatico, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1

7 Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa reale, regalate con pasta di zuccaro, in forma di rose, e pera sciroppate attorno, con fulignata sopra. p.1

8 Due Galline prataruole assaggianate, e passate per salsa reale, & lardate, con scorza di Cedro candita a lardelli, regalate con gelo in forma di Lioncini, e di fette di prosutto attorno. p.1

9 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di vn Alefante, regalato di detto, in forme di Lioncini, e Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Polpa di Cappone in Piccadiglio minuto in minestra, alligata con rossi d'voua, detta Morsellata alla Fiorentina.

1 VNa Torta con latte, e sangue di Porco, detta Migliacci alla Fiorentina, con Assungia a datetti, e zibibo senz'ossi, con finocchio forte, e spetie a bastanza, seruita calda con zuccaro, e sugo di melangole sopra. p.1

2 Lodole ventiquattro arosto, state in Addobbo, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di dodici tomaselle di fegato di Porco, con loro ingredienti, seruite con zuccaro sopra, con paste, e melangole tagliate attorno. p.1

3 Due Capponi alessi con Ceruellato fino dentro, coperti con Persiche secche, cotte in brodo grasso, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato in mezzo attorno. p.1

Sapore di Visciole, e Mostarda amabile in tondi dodici.

4 Zampetti sei di Vitella alessi, seruiti con vn marinato di aceto, con spetie, e zuccaro dentro a bastanza sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Vn Polpettone all'Inglese di Piccadiglio di Vitella, con suoi ingredienti, in forma di rosa, fiorito con scorza di Cedro a lardelli, & pignuoli, seruito con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Piccioni di casa sei ripieni, e sottestati, seruiti in piatto d'Argento, con fette di pane biscottate sotto, con latte di pignuoli, e rossi d'voua sbattute sopra, con cannella: si sottesterà nel forno, o fornello. p.1

7 Porchetti d'India sei, ripieni con li loro interiori, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con diuersi frutti in fettarelle, e sottestati, con Pera, e Mela cotogne in fette, con pignuoli, e passerina dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Due

8 Due Germani ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Pasticcio di sei Palombelle saluatiche, con prosutto in fette, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, & Cardi teneri, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto imperiale, e due piccole.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi dodici arosto alla Fiorentina, regalati di otto bragiuole di Porco salprese, spoluerizzate con finocchio forte, arosto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Quaglie dodici arosto, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Pasticcetti sedici con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dētro, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, con fulignata sopra. p. 1

5 Pernice sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, con fette di cotogni cotti in detta salsa attorno, con paste sfogliate, e limoni tagliati. p. 1

6 Li quarti dietro di vna Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi cotto in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio reale, cioè sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, e fegati di Polli dentro, con prosutto, e midolla di Vaccina, & Animelle, con scorza di Cedro candita, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

8 Due Galli di Montagna frolli a bastanza lardati minuti, arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, riuestiti la testa, e coda, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, arosto allo spedo, con spigoletti d'agli, e Piccadiglio di detto, cō midolla di Vaccina, e scorza di cedro candita dētro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, seruito cō sei Lodole, in pasta di sfoglio attorno, cō melāgole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di conserua di cotogni, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1

3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà. p. 1
4 Pera Carouelle, e Bergamotte. p. 1
5 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
6 Maroni arosto, con sale, e pepe, & sugo di melangole sopra. p. 1
7 Vliue di Spagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
8 Pergolese, & Vua bianca. p. 1
9 Mela Appie sciroppate, con Anici confetti sopra. p. 1
10 Cotognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in dodici piatti con saluiette sotto, e canditi diuersi, in due piatti reali, e sei steccadenti in fette di limoni, in sei tondi, con saluiette sotto.

Liste seruite a Prencipi, e gran Signori. Cap. LXXXIII.

SE bene che nelle sopradette liste non ho posto a ciascheduna il nome delli Conuitati, a' quali io le habbia seruite, eccetto che vna sola, la quale non hebbi poi occasione di seruirla, nondimeno, assicuro a ciascheduna persona che le seruirà, mentre che porgerà le viuande, ben conditionate, e conforme a che le ho poste in lista si seruiranno ancora, si come alli suoi luoghi ho detto, si potranno seruire a qual si voglia Prencipe, tanto Ecclesiastico, come secolare, & anco a qual si voglia altri Signori grandi, si come da mè più volte variate, e conforme alle stagioni, le hò seruite a simili Personaggi, con tutto che per degni rispetti non li hò voluti nominare, si che ogn'vno se ne vaglia, & ne faccia la sperienza, si come più volte da mè è stata fatta, perche con l'aiuto di Dio, e la buona diligenza di quelli che le seruiranno, spero che ne haueranno honore.

Auuertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del sesto libro. Cap. LXXXIV.

HO mostrato di sopra il modo di tirare diuerse liste da grasso, e da magro, di tutti li Mesi dell'Anno, compartite nelle quattro Stagioni, benche da altri siano state descritte, & insegnate, ma però con differente modo di seruirle di quello che sopra ho detto: resta hora di sapere il modo che si ha da tenere per seruire le Viuande, che sono in ciascheduna delle sopradette liste, tanto quelle delli primi seruitij di Credenza, e secondi di detta, quanto quelle delli primi seruitij di Cucina, & secondi di detta, con gli arosti.

Modo di seruire le liste del sesto lib.

Volendo dunque sapere come si haueranno da seruire, dico che secondo che saranno notate le dette Viuande in ciascheduna lista, vna appresso l'altra, cosi anderanno seruite su vna Mensa ancora; se bene che si potrà

ve-

vedere nel primo libro al Cap. XIX. doue hò moſtrato il modo di ponere per ordine diuerſe Viuande in Tauola, e ſeruirle ancora; ma mi è parſo meglio replicarlo più diſtintamente; ſi come al Cap. XVIII. nelli Auuertimenti che ſi danno allo Scalco ho moſtrato il modo d'imbandire per ordine dette Viuande ancora.

Modo di tirare le liſte del libro ſeſto circa alle cōpoſitioni delle viuande.

Circa poi à tutte le robbe che anderanno nelle compoſitioni delle Viuande di dette liſte, in eſſe ne ho accennate buona parte; di modo che eſſendo lo Scalco, e Cuoco pratichi, & aggiuſtati al guſto del loro Signore, quelle che io non hauerò poſte conforme à diuerſi guſti, meglio le ordinerà detto Scalco, & il Cuoco ponerà dette robbe tutte, con il reſto delli regali, & ingredienti che mancheranno à ſufficienza, ſi come al Cap. XIV. nel primo libro ſi vedrà la liſta che ſi fà al detto Cuoco di tutte le Viuande, che ha da lauorare, qual ſi cauerà da dette liſte, & anco quella del Credentiero di tutte le Viuande, che hauerà da imbandire, e regalare, conforme all'ordine, che li ſarà dato in liſta, pur cauata dalle ſopradette liſte, ſi come al Cap. XV. ho detto, & allo Spenditore per la prouiſione di tutte le robbe, che anderanno in qual ſi voglia Viuanda, tanto da graſſo, quanto da magro, pur cauata da dette liſte, ſi come ſi vedrà nel primo libro al Cap. XIII.

Et ſe bene che nelle ſopradette liſte ho meſſo alcune Viuande molte volte di vna medeſima ſorte, in particolare nelli Volatili aleſſi, li Capponi, e nelli aroſti, le Starne, Fagiani, e Pollanche d'India, non per ciò reſterà detto Scalco, in cambio di Capponi aleſſi ſeruire Galline, & Anatre, & altri più vili volatili ancora, ſi come nelli aroſti, in cambio di Fagiani, ſeruire li Capponi, ò Galline Prataruole, ben che poco men buone ſiano, & in cambio di Starne, ſeruire li Piccioni, ò Pollaſtri, & il ſimile nelli Quadrupedi, in particolare la Vitella Mongana, qual ho poſta molte volte, tanto aleſſa, quanto aroſto, & in diuerſi piccadigli di Paſticci, non reſterà detto Scalco di ſeruire in cambio di Vitella il Caſtrato, & altri più vili Carnaggi ancora, conforme al luogo doue ſi ritrouerà di più, ò meno commodità, ben che nelle dette Stagioni non ho mancato di ponere in dette liſte le Viuande, tanto da graſſo, di diuerſi Quadrupedi, e Volatili, quanto da magro, di diuerſi Peſci di Mare, e di Acque dolci, conforme alle dette Stagioni.

Modo che ha da tenere lo Scalco nel mutare le Saluiette.

E nella maggior parte delle ſopradette liſte ho poſto il mutare delle ſaluiette bianche, ſe bene che la maggior parte di dette ſaranno buoni mangiari, ma non Banchetti, doue che in queſto mi rimetterò a chiunque ſi ſia, di fare quanto li piacerà; ſolamente dirò che tal cerimonia è ſolita a farſi nelli gran Banchetti, perche il farla in vn mangiare ordinario, ſi viene a moſtrare al Conuitato di banchettarlo, e poi in fatti ſe li dà vn piccolo mangiare; e maſſime ſi deue auuertire a quelle liſte che ſopra ho fatto di vn ſeruitio di Cucina, & vno di Credenza, & anco quelle di dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza ancora, quali ſaranno buoni man-

mangiari, ma non Banchetti, & sarà vna gran pulitia il mutare delle dette saluiette nelli mangiari ordinarij ancora, in particolare alli Prencipi, e gran Signori, tanto nelli Pransi della mattina, quanto nelle Cene della sera.

Modo di ordinare diuerse colationi, cauate dalle liste del sesto libro.

Et volendo lo Scalco far fare alcune colattioni, le potrà commodamente far fare, con pigliare tutti li primi seruitij di Credenza, e tramezzarli con li secondi seruitij di detta, cioè con le frutte, le quali potrà tramezzarle con le Confettioni ancora, per li terzi seruitij di detta Credenza, & anco li potrà seruire da per loro a beneplacito di qual si voglia delle sopradette liste, di tutti li Mesi, e Stagioni dell'Anno, eccetto quelle liste che sono di vna portata sola di Cucina, & vna di Credenza, perche non vi sono Refreddi, ne Confettioni.

Modo di mutare li Pransi delle liste del sesto libro in Cene.

Siche resta hora di sapere che qual si voglia di dette liste si potranno facilmente mutare in Cene, mentre che si muteranno alcune viuande delli refreddi in particolare alcuni latticinij, quali la sera non vsano, eccetto che il butiro, in qualsiuoglia modo seruito, e l'voua di bufale ancora; e nelli primi seruitij di Cucina si daranno meno alessi, e più Pottaggierie, perche conuengano più la sera, che la mattina, e nelli secondi seruitij di detta, si daranno li soliti arosti, perche conuengano tanto la mattina, quanto la sera, si che qual si voglia di dette liste di Pransi, potranno seruire per Cene ancora, & ho finito questo Sesto libro delle liste, con vna Cena, perche in fine a tutti con il tempo si fa notte.

LIBRO SETTIMO

NEL QVAL SI TRATTA

Dell'Inuentori delle Viuande, e Beuande, sì Moderne, come Antiche,

Nuouamente ritrouate, e tradotte di lingua Armenia in Italiana.

Discorso dell'Autore delle Viuande, e Beuande. Cap. I.

HAVENDO sopra trattato della maggior parte delli modi di cucinare, e seruire diuerse Viuande da grasso, e da magro, con le loro stagioni, e qualità, si come di diuersi Aromati, e legumi, & anco di diuerse herbe, & Radiche di dette, però di quelle atte per la Cucina, e così di diuersi frutti di Alberi, e di Terra; doue che hora tratterò dell'Inuen-

l'Inuentori, non solo di dette Viuande quali si mangiano, ma delle beuande che si beuono, tanto Moderne, come Antiche: & io come consapeuole delle molte fatiche dell'Autore, hò succintamente raccolto li nomi di tutti quelli, de' quali si è seruito questo valent'huomo: principalmente si è preualuto dell'opera di Ephoro Cumeo, quale scrisse in ventisette libri l'Historia di Galieno Imperatore, & Ibicio Regino famigliare di Policrate Tiranno, e di Gironimo Rodio Scrittore delli fatti di Demetrio Poliorcete, e di Dione Pruseo, il quale scrisse dieci libri delle Virtù di Alessandro Magno, & si è seruito molto di Calistene Olinthio, e di quel Calisto che scrisse in verso Heroico l'Historia di Giuliano Prencipe, si è seruito ancora di Cherilo Samio, e di Clearco Solense, che scrisse de varia Historia, e si troua di più leggendo li scritti di Actio Pisauriense, di Terentio Scauro, di Heperide, emulo di Demostene, di Trasimaco, di Teopompo Vnidio, & di Gn. Potamone, poiche, molto di loro in tal discorso si è seruito, & li ha diligentemente letti, & riletti; & se alcuno di ciò ne vorrà fare l'esperienza, la potrà commodamente fare, perche à me mi basta solo hauere accennati li sopradetti Autori, nè alcuno si marauigli, che al detto Autore li siano capitati tanti Scrittori così antichi, perche essendo stato huomo di mirabile fortuna; poiche costui fu longo tempo posseditore della Libraria di Gordiano Imperatore, à doue furno sessantadue milia volumi, & anco hà vedute le Librarie Pergamene, delle quali parlando Plutarco scriue che ne contenessero dugento milia: Costui restò anco herede delli libri di Tirannione Grammatico, che furno tre milia volumi, non sol di questi, ma ancora di quelli di Trifone Libraro, del quale Martiale parlando così scrisse, *Non habeo, sed habet Bibliopola Triphon*, al quale Trifone scrisse già Quintiliano, nella Epistola liminare delle sue Oratorie, & institutioni; si che a me pare, che costui habbia hauuto commodità di scartabellare, e vedere quello, che a molti altri è stato longo tempo nascosto, se bene che molte cose esso habbia tralasciate di dire, per essere costui molto amico della breuità, più che alcuno mai habbia posto penna in carta.

E perche voglio seguitare il mio discorso, con quell'ordine che appresso di varij Scrittori mi è accaduto ritrouare, se bene di così picciola impresa, ha bisognato appresso di diuersi Scrittori ritrouare dalli scritti di vn solo Autore, benche molti siano stati, e perciò mai haueria creduto che di così picciola impresa, non ne fussi riuscito con meno fatica di quella che ha bisognato fare.

Hora acciò che l'opera sia non solo curiosa, ma vtile, non solo ho voluto dire l'Inuentori delle cose, ma l'vtilità ancora delle cose ritrouate, con la maggior breuità che ho potuto, con tutto che io habbia hauuto particolare riguardo nella mia pratica, di trattare di cose appartenenti più allo Scalco, che alla Medicina, & a secreti: e dalli Animali Quadrupedi col fauor di Dio incomincierò.

In-

Inuentori di diuersi Animali Quadrupedi da mangiare. Cap. II.

PRometheo fu il primo che mangiasse la carne del Boue, perche Prima vi era vna legge, che vietaua sotto graue pena, che egli non si vccidisse, per essere ministro di Cerere, & compagno dell'huomo, nell'essercitio dell'Agricoltura: quattro sono l'età del genere Bouino, la prima è de' Vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi: & il Boue indomito si renderà mansueto, se sarà ligato con vna fune di lana, e del cadauero Bouino ne nascono le Api madri del Mele.

Gli Nomati della Ethiopia, & li Simbari, furno li primi che mangiassero gli Elefanti.

Gli Agriofani furno li primi che mangiassero li Leoni, e le Panthere, & anco nella Prouincia di Ethiopia pur si nutriscano di Leoni, e di Panthere, si come dice Plinio, & Salino.

Cremide Egittio fu il primo che mangiasse dell'humil Pecorella, & le buone Pecore deuono essere di gran corpo, e di lana molle, e densa, & il ventre peloso, e di humil gamba, e le megliori, secondo il parere di Plinio, sono le Italiane, & il secondo luogo le Millesie, e di gran reputatione sono le Pugliese, e le Tarentine, & le Spagnuole, e di Asia le Laudecene.

Baleustio Panormita, fu il primo che mangiasse Capre saluatiche, e domestiche, le saluatiche sono le megliori, non perseuereranno le Capre, di venire alle nostre Mense longo tempo, per non essere mai senza febre, quali respirano per li orecchi, e non per le Narici, come fanno gli altri Animali, e la loro orina calda sana li orecchi, alcuni dicono hauerne vedute in Africa grandi come li Caualli.

Mutio Carbonaro da Tolosa fu il primo mangiatore delli Ceruí, de quali solo li maschi hanno le corna, per le opinioni però di alcuni Scrittori, nondimeno si legge appresso di Euripide queste parole, ti darò vna Cerua cornuta, per mano delli Achei, qual sacrificherai per la tua figliola: si legge ancora appresso li Poeti, che la Cerua inspugnata da Hercole haueua le corna.

Nerullo fu il primo che mangiasse li Capretti, li quali sono buoni per fino alli sei Mesi, perche passato detto tempo saranno Capre.

Fereciano da Tesaglia è stato il primo che habbia posti li Capretti intieri arostiti su le Mense, & di Aglio, e di Pretisemolo pieni.

Laberio Egittio, fu il primo che mangiasse il Porco, la qual carne, Galeno la preferisce a tutte le altre, e massime se sarà Castrato, perche ingrassa più presto, & anco dice, che la sua carne è simile all'humana: quest'Animale non puol viuere nell'Arabia, perche è consecrato a Cerere, e nelle loro leghe di amicitia, si soleua ammazzare il Porco.

Me-

Melibeo da Tolosa ladro, e tristo quanto essere si possa, fu inuentore di cuocere le Porchette di latte, piene di aglio, e serpillo, & lardo pesto.

Taborro Egittio, fu il primo che mangiasse il Porco cignale, & Plinio dice che P. Seruilio Rullo fu il primo che lo ponesse intiero sù le Mense Romane, perilche non è da scordarsi delli Cignali dell'India, perche hanno li denti longhi vn cubito; in Creta, & in Affrica non se ne ritrouano, e quando questo Animale è ammalato, si medica se stesso con l'edera, e Gioninale così dice,

Quanta est gula, quæ sibi totos ponit apros
Animal propter Conuiuium natum Grapaldos.

Marino heretico soldato tremibondo, fu l'inuentore di mangiare le Camozze, e di cucinarle delicatamente: questo Animale vede tanto la notte quanto di giorno, nè mai se li vedono gli occhi palpitare: & vn suo nepote fù poi l'inuentore di mangiare le Damme, Animali timidissimi, delle quali dice Martiale; *Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum, imbelles Damæ, quid nisi preda simus*: del medesimo si crede essere stata inuentione il mangiare quelli Animali simili alle Capre, li Latini li chiamano Musimoni, & in alcune parti di Lombardia li chiamano Stambecchi, quali si vedono frequentemente in Alemagna, in particolare nelle Montagne di Rheti Alpini, hoggidì chiamati Grisoni.

Attalico di Cidonia fù l'Inuentore di mangiare la carne di Lepre, la qual dorme con gli occhi aperti; si riposa il giorno, e la notte và vagando, se si conducono in Ithaca, che fù la patria di Vlisse, subitamente muoiano, e partoriscano nella Primauera, & intorno à Brilleto, Tharne, e nel Chersonesso hanno due fegati, era vna superstitione vecchia, che quelli che ne mangiassero diuenissero belli per sette giorni, si come ne fà fede Martiale quando dice, *cum Leporem mittis, semper mihi gellia mandas, septem formosus Marce diebus eris.*

Bubalino Spagnuolo Cittadino di Concha, fù l'inuentore di mangiare li Conigli, Animali fecondissimi, partoriscano ogni Mese, e sono vaghi di habitare nelle cauerne, & in cauti Antri, come ne testifica Martiale, dicendo, *monstrauit tacitas hostibus ille vias, gaudet in effosis habitare Coniculus Antris.*

Petronio Gallesio, fù il primo huomo che mangiasse mai Ghiri, vi sono però alcuni che attribuiscono questa inuentione à Q. Scauro: questi Animaletti dormono tutta l'Inuernata, e nella Estate si suegliano, si come dice Martiale, *Tota mihi dormitur hiems, & pinguior illo tempore sum quò me nil nisi somnus alit.*

Potamone Soriano hauendo sperimentato il latte Camellino, qual era dolcissimo, & incominciò à mangiare del Camello, cibo per auanti non vsato, quale è molto amico del Cauallo, e campa alle volte fino à cent'Anni, & si arostisce, & il Ceruello di detto Camello beuuto con l'Aceto gioua mirabilmente al mal caduco, & il fele posto con il Mele, sana

la scarantia, e la cenere del suo sterco, con oglio, increspa li capelli, & altre qualità dette al suo luogo.

Inuentori di diuersi Volatili da mangiare.
Cap. III.

MElanthio Soriano, fù il primo mangiatore del Cappone, qual in quel tempo l'ingrassauano con il Mele mescolato con la farina di Miglio, & hora si cuoce in latte, & anco con Tritello di farina di grano, & in questa maniera s'ingrassano modernamente, si come al suo luogo ho detto.

Agamontino Persiano, fù il primo che mangiasse li Fagiani, quali presero il nome da Fasi fiume di Colchi: questi Animali sogliono morire mangiati dalli Pidocchi pollini, se non si spoluerizzassero ottimamente da per loro: Seuero Imperatore li vsaua solo nelle feste maggiori, e per regalo de'grandi, & Eliogabolo, per grandezza ne pasceua gli Animali bruti, e Martiale dice,

Argoa primum sum transportata Carina.
Ante mihi notum, nil nisi fasis erat,

Formiano Messinese fù il primo che mangiasse le Galline: Alberto Magno scriue essersi ritrouata in Macedonia vna Gallina, la qual fece diciotto voua, e di ciascheduno nacquero due Pulcini; e Plinio scriue, che le Galline di Villa hanno in loro molta osseruanza, e regola.

Hortensio Quinto Romano nobilissimo Oratore, fù il primo che amazzasse il Pauone, qual' è solito di viuere fino à venticinque Anni: questo Animale, è vn essempio d'Inuidia, e di vanagloria: essendo Alessandro Magno in India, vidde il Pauone, e rimase tutto attonito di tanta bellezza, e perciò comandò che nissuno hauesse ardire di ammazzarlo, & M. Aufidio goloso fù il primo institutore d'ingrassare li Pauoni, & n'hebbe vn sestertio di rendita. Il Pauone di Samo è tenuto il più delicato, & ama quest'Animale molto le Colombe.

Arcagato figliuolo di Lisania Peloponese, qual fù il primo Medico che entrasse mai in Roma, & fù il primo ancora che mangiasse l'Oche Arostite viue, in vaso rotondo fatto per tale effetto, con il fuoco di bragie viue in mezzo, & attorno, & bagnandole di acqua rosa, e di Butiro fresco, di Zuccaro, e di Cannella sottilmente pesta. la venuta di costui fù gratissima, ma in vltimo fù poi di tanta crudeltà nel curare l'infermità, che si acquistò nome di Carnefice; e quando venne in Roma erano Consoli, L. Emilio, & M. Liuio.

Messalino Cotta ritrouò il modo di Arostire, e condire le palme de piedi d'Ocha, con le creste de' Galli.

Alessandro Etholo Poeta fù il primo che mangiasse l'Ocha, la qual natura è di calidissimo stomaco, e perciò è vaga di herbe frigide, e dell'Ac-

que inrigate, & ancorche di pascere herbe, e varie frondi vaga sia, non tocca però mai l'Alloro; già si lodò il Cuore dell' Ocha frà li lodatissimi Cibi, & hora si loda il fegato, qual veniua ancora nelli Banchetti di Alessandro Seuero, & Lampridio, e Scipione, ò Metellio, ouero Sessio, che in questi trè batte la cosa, vno de quali fù il primo che ingrassasse l'Ocha con il latte, & anco con il vino cotto, per li fegati, e che poi se li mangiasse.

Tiro da Forlimpò, in Romagna, fù il primo che mangiasse l'Ocha Marina, sicome anco fù il primo che habbia arostito la Grue nello schiuione, del qual si crede che sia stato il più tristo huomo che mai terra premesse.

Calibretto da Smirna fù il primo che mangiasse l'Anatra, se bene che lui non soleua mangiare se non il petto, e quella parte che noi chiamiamo ceruice, cioè la pelle; & quando si infermano sogliono purgarsi le Anatre con vn'herba detta Federite, & le Pontiche si pascono di veleno, cioè à Ponto, & il sangue loro gioua alli veleni, secondo che dice il Benso, nelle regole della sanità.

Theramene Mitileneo fù il primo che mangiasse le Cicogne: scriue Cornelio nepote suo che al tempo di Augusto siano state in maggior pregio le Cicogne, che le Grue, ma poiche al tempo di Vespesiano si mutò appetito, e si cambiò voglia; non hanno lingua, e sono da i Thessali nutrite, perche sono contra li Serpenti. scriue Eliano, che per beneficio delli Dei, in alcune Isole, in diuerse forme si trasmutano, e si soleua scolpire l'immagine loro ne' regali scettri, per manifestare la pietà, & l'industria di che natura le ornò: si sogliono nutrire l'vn con l'altro quando che sono inuecchiati questi Animali, e massime quando da loro stessi non si possano procacciare il vitto, e quando che hanno da combattere contro li Serpenti, si sogliono fortificare con l'Origano.

Gli Nomidij, & alcuni Populi chiamati Struttiofagi, mangiano li Struzzi, il Platina dice che hanno la carne trà tutti li Vccelli crassissima, e perciò si deuono schifare, si come nel Leuitico è prohibito il mangiarli, perche mangiano le femine piccole, & anco perche è Animale immondo.

Cattheo da Pisa, Architetto spertissimo, fù l'inuentore di mangiare l'Attagena, Vccello Asiatico, annumerato dalli golosi frà li più delicati cibi; & li megliori sono quelli di Ionia, si come dice Martiale, *Inter sapores fertur alitum primus Ionicarum gustus Attagennarum*, & hà questa notabile proprietà, che come è fatto prigione, douenta mutolo, e perciò molti hanno pensato che sia la Starna, chiamata come dice Plinio quasi esterna, perche mai si addomestica, e per la sua malanconia hanno giudicato che fusse l'Attagenna detta Starna; mà Vlisse Aldrouando afferma per certo, che sia il Francolino, del quale Giulio Scaligero dice, che non solo sono in Asia, e Rodi, mà in Regno di Valenza; in Ispagna ve ne hò veduti io in quantità, & in Italia se ne trouano, in Sicilia ancora.

Albidio Seraguffano, fù il primo che habbia mangiato il Gallo, per il che auanti non si faceua, per la gran veneratione, e riuerenza, per essere messaggiero della futura luce, & era gratissimo a Latona, per essere stato a' suoi seruitij quando che ella partorì: fù di più carissimo à Marte, poiche quest'Vccello fù per ira tramutato, non essendo stato vigilante, a far la guardia, mentre che teneua Venere trà le braccia, benche la fauola sia nota, e perciò non ne dirò più diffusamente in questo luogo; scriue Lucretio che li Leoni ne hanno gran paura, però del suo canto, e volendone sapere altre sue qualità, legga il terzo libro di Varone al nono capo, perche à me basta solo hauer detto chi sia stato il primo che l'habbia posto cotto in Tauola.

Diomede Pescennio, fù il primo che mangiasse Starne fresche Taine, cioè Faine, Erbolane, quali sono le Oche, Mulacchie, Passare, Germani, & Auelie, cioè Castraghe, e Capitorzi: costui fù molto virtuoso in tutte le virtù.

Liscinio Storido, fù il primo che mangiasse Perdici, le quali sono sopra modo lussuriose, e sono consecrate à Gioue, & à Latona; le Perdici della Panflagonia hanno due cuori, se il vero dice Theofrasto; si ingrauidano solo in vdire la voce del maschio; ve ne sono di trè sorti, ma di vna specie sola; la prima è di color vario, e l'altra bianca, qual fà nelle Alpi, detta Galebre, e l'altra chiamata dall'Aldrouando Gallina Corilorum, perche habita ne Corili, quest'Vccello si addomestica facilmente, e le sue voua sono state tenute in gran stima da Eliogabolo, perche sono veramente celebrate da Auicenna per corroborare il cuore, e fare buon sangue.

Quirino Sabinello fu il primo che habbia mangiato Tortore, le quali sono molto amiche de' Pappagalli, & anco di castità: al medesimo se li attribuisce l'hauer mangiato prima d'ogn'altro, Francolini, Pauoni d'India, della qual cosa ne andò molto altiero; li detti Pauoni erano tenuti in gran conto appresso gli Antichi, si come dice Plinio, e furno portati à noi d'Africa da Numidia.

Pelione Thesalo fu il primo che mangiasse quell'Vccello detto Alectoridi; sono di becco longo, e si pigliano nelle siepi dell'Horti, e delle Vigne, & è cagione il troppo amore, che portano all'huomo; qual Vccello credo che sia la Beccaccia, se bene che Alectoridi si possa intendere Cacciatore di Tordi, *quasi allectores sint captiuorum de Turdis*.

Lucio Neratio da Metellino fu il primo che assaggiasse del Colombo, qual è consecrato à Venere, nè vsa il coito, se non manda prima auanti il bascio, & osserua fedeltà al maschio, & infermandosi si purga con vn'herba detta Belsine; ama grandemente li Pauoni, & odia l'Aquila, e li Sparuieri; Al medesimo se li attribuisce di hauere prima delli altri mangiato il Beccafico, detto da' Latini Fucedula, & alludendo Martiale così disse;

Cum me ficus alat, cum pascar dulcibus Vuis,
Cur potius nomen non dedit Vua mihi:

E per-

E perciò in Piamonte li domandano Vuinette, perche vengano nel tempo che maturano le Vue, e di quelle anco si nutriscono.

Gauro Perizone da Sio, fu il primo che mangiasse Coturnici, ma non durò longo tempo la gratia loro nelle nostre Mense, poi che noi ci fussimo auueduti, che si pasceuano di velenoso seme; e che solo trà gli Vecelli, era soggetta al mal caduco, come al suo luogo ho detto; le quali fanno il lor nido nelle biade, ouero in luoghi gramignosi, qual'è la Quaglia, si come l'afferma l'Aldrouando.

Spondillo Calabro fu il primo mangiatore di Tordi, li quali fanno il loro nido nella sommità delli Alberi; sono loquacissimi, & grandemente sordi, di modo che hanno fatto luogo al prouerbio, che si dice, più sordo che non è il Tordo: e quando che hauerà mangiate le pippore di Mortella, cotto arosto, giouerà alla dissenteria mirabilmente: era tenuto in gran stima il Tordo dalli Antichi, che pensorno che fusse il primo trà tutti li vcelli, si come dice Martiale.

Inter Aues Turdus, si quis me Iudice certet,
Inter Quadrupedes gloria prima Lepus.

Et Andrea Datio Patritio Fiorentino

Inter Aues Turdus, gustu gratissimus olim
Nunc etiam primos occupat ore locus.

Apidano Oreiense fu il primo che mangiasse quell' Vccello detto Apiastra, e ciò perche si mangia le Api molto ingordamente, qual' al presente si addimanda Dardano, in Lombardia, si come al suo luogo ho detto, & à Roma li chiamano Nieuoli, e Grottoli, perche fanno il lor nido nelle grotte, nelle Montagne, & alle Riuiere de' fiumi, in certe buche, e li Antichi li chiamauano Merope, & in nome Greco Alkemi, e li Napoletani, Lupo delle Api, Kirannide dice, che il cuor suo concilia gli amori, e dato in cibo gioua alle passioni del cuore, & allo stomaco.

L. Tigellino Epirota, fu il primo che mangiasse la Merla; solo quest' Vccello di negro diuenta di colore rufo; benche se ne trouano di varie sorti, cioè con la testa bianca, altre macchiate di negro, e bianco, & altre del tutto bianche: queste ancora erano ingrassiate da' Romani con li Tordi, & Horatio dice, che era tenuto in prezzo il petto, e nella Estate canta, e l'Inuernata balbutisce, & circa al Solstitio diuiene in tutto muta, partorisce due volte l'Anno, in Primauera, e nell' Autunno, & ama estremamente il Tordo.

Taigeto Rodiotto Medico Eccellente, fù il primo che mangiasse la Lodola, dalli Greci detta Coradolus, & Galeno dice, *Alauda vsta, si edatur mirifice colicos iuuat*, e massime le cappellute, vogliano Plinio, e Suetonio, che ella desse il nome alla Legione detta Alauda, della quale fa mentione M. Tullio scriuendo ad Attico; ve nè sono di due sorti, vna Cappelluta, è l'altra è senza, & è di minor corpo, detti in Toscana Petturlini, li quali il detto Medico mangiò.

Cle-

Clemente da Chiauari fù il primo che facesse li Migliacci di sangue di Porco, & anco fù il primo che mangiasse li Fringuellini, da alcuni detti Fringilli Montani, è Lucarini, & la Squassa coda, detta in Toscana Ballarina.

Gasparone da Velletri Musico perfetto, fù il primo che mangiasse Piccioni sotto banco, & anco fù il primo che conseruasse la carne, e gli Vcelli nell'Aceto, particolarmente le Starne, e Quaglie.

Palemone Alessandrino, fù il primo che mangiasse la Gallerita, così detta dal gallero che porta in capo, qual' Vccello, è la Lodola cappelluta: Ne scriue Plinio affermando l'autorità sopradetta di Galeno, che mangiata Arosto gioui mirabilmente al dolor colico.

Nouello Cresta fù il primo che habbia mangiato Palombelle, quali viuono trent'Anni, & infermandosi, si purgano con l'Alloro, e fanno li loro nidi nelle sciepi, e nell'Alberi.

Pelusio Normano fù il primo mangiatore di quell'Vccello detto da'Latini Ardea, & parmi così detto quasi Ardua, per l'altissimo volo che egli fà, il quale credo che sia la Calandra, così modernamente detto, ouero vn'altro Vccello, qual in Toscana l'addimandano Spinello, se bene che ne faccia mentione ancora Vergilio, dicendo, *Notasque Paludes deserat altum supra volat Ardea tubem*, qual preannuntia stando nelle Arene, la futura Pioggia, e così fà quando troppo alto vola.

Carebo da Marsilia, fù il primo che mangiasse l'Vccello detto la Cassita, il quale fà il nido nelle Biade, in quel tempo à punto, che si apparecchia di fare la messione, cioè la raccolta, qual' Vccello da alcuni vien detto Gallerita, il quale è la Lodola Cappelluta.

Nello Farullo, fù il primo che habbia mangiato il Bottaccio, il Sasselo, quali Vccelli passano doppo li Tordi, & la Merla acquaiola, il Petti rosso, il Piombino, hoggi detto Vccello santa Maria, il Pescadore, la Scauerciaccia, cioè Ghiandara, la Calandra, il Monaco, così detto per la solitudine, che è il Passaro solitario, & il Galenzuolo Vccello indorato dalla natura hoggi detto Rapaiuolo, quali sono tutti Vccelli molto ordinarij.

Sisigabo fù il primo che mangiasse la Spiardola, cioè la Stipoletta, il Riattolo, il Codi rosso, & il Codi longo, cioè la Buarina, non solo li mangiò arostiti, ma ancora nelli tegami, cioè in diuersi Pottaggietti.

Inuentori di diuersi Pesci di Mare, e di Acque dolci da mangiare. Cap. IV.

LI Populi detti Solite, furno li primi che mai mangiassero Pesci.

Hirtia figlia di Sesostre Rè dell'Egitto, la qual predisse la futura Monarchia al Padre, fù la prima che mangiasse le Ceriuolette, & le Tinche, & vna Lombarda l'empiua d'Aglio, e poi di soaue herbette.

Labissa di Boemia diuinatrice fù la prima che mangiasse Scolpendre, cioè

cioè Peſce Volpe detto Centipede, qual'è graſſo, & è viſcoſo, buono ſolo per gente baſſa, e ſe ſarà preſo al lamo rode il filo, & anco ſcappa rouerſando l'Interiora attaccate al lamo, quali poi ſe le ringhiotte, e ſcampa, e mangiò le Ceppie, cioè Seppie ancora, quali Atheneo vuole che ſiano vtili allo ſtomaco, ma non le mangiaua così delitioſamente cucinate come hoggidì ſi vſa di fare.

Lementione Stoico, fù il primo che mangiaſſe Bottrici, e Laſche, delle quali molto ne abbonda il Lago di Perugia già detto Tranſimeno, a doue li Romani per temerità di Varro, n'hebbero quella memoranda rotta.

Agamoncello Profetto di Aleſſandro Magno, fu il primo che cuoceſſe, e poneſſe in Tauola lo ſchenale fatto di ſchiena di Storione, & la Morena ſalata: era coſtui di tanta ricchezza, e di tanto ſplendore, che portaua ſotto le ſcarpe li chiodi d'oro.

Cleopatra vltima Regina dell'Egitto fù la prima che poneſſe in Tauola il Dragon Marino, qual Peſce vien grande di due libre il più, & è di color roſſo, ſimile alla Triglia, & hà la carne bianca, e tenera, & vna Spina che la ſua puntura è mortaliſſima, & il Peſce Miluio, il quale è ſpecie del Peſce Lupo, cioè di Spigola: coſtei apparecchiò vna Cena ad Antonio, nella quale ſpeſe à conto della noſtra moneta, dugento cinquanta mila Corone d'oro, del che ſi miſſe Sidonio à chiamarle ſontuoſe viuande Cleopatricas dapes.

L. Neratio ſcelerato, ſe altri ve ne fù al ſuo tempo, fù il primo che poneſſe in vſo il mangiare Scazzoni detti modernamente in Roma Capi groſſi, & il Peſce Argentino, cioè la Buga, & il Peſce ſputa pane: di coſtui ne fà mentione Aulo Gellio nelle ſue noti Antiche.

Cleope Rè dell'Egitto fù il primo che mangiaſſe Grancelle, Arcelle, cioè Pattelle, & Peſce Porco, al preſente chiamato, Storioncello: coſtui fù ricchiſſimo, e per lo ſmoderato ſpendere in particolare nel fare Piramidi, ſi riduſſe à tal termine, che poſe la figliuola in guadagno, per acquiſtarli la dote, & il viuere.

G. Curione Tribuno della Plebe, del qual ſi legge appreſſo di Valerio, che lui faceſſe debito ſeicento ſeſtertij: fù il primo che faceſſe marinare il Peſce, e ſi mangiaſſe lo Strenſo, ſpecie di Truotta, & l'Agone, e la Lumaca acquatica: coſtui viſſe longo tempo ſolitario, e fù capital nemico delle Donne.

Anchiſe Menocchio, fù il primo che mangiaſſe il Cefalo, e che ſapeſſe diſcernere, che il Marino fuſſe megliore di quello che habita nelli fiumi: queſto Peſce di ſua natura è ſordido, e perciò ſi vede nell' alto Mare ſpeſſo ſommergerſi, e diligentemente lauarſi, doue che pochi altri Peſci ſi trouano di maggior numero, riſpetto che li altri Peſci non mangiano l'voua loro, ſi come eſſi non mangiano dell'iſteſsi loro naturali, & è molto luſſurioſo Peſce, e perciò è fatto preda de' Peſcatori: di queſti Peſci ve ne ſono di quattro ſpecie, vna detta Cefali, e la ſeconda, è chiamato Ce-

ſtreo,

ſtreo, che non hà sì gran capo, & è più piccolo: ſi noma ancora Ieiuno, perche ſolo ſi ciba di muffa, e di acqua, e la terza ſi addimanda Labeone, e la quarta Muccone, del Mucco di che ſi paſce.

Ruffo Caſtricio fù il primo che ne inſegnaſſe à mangiare le Conchiglie, delle quali molto ne abbonda Lucrino, Venetia, & altri luoghi d'Italia, & il Mar roſſo, e Bibaga Iſola dell'Indie ameniſſima.

Menade Troiano, fù il primo che mangiaſſe il Gongrio, niente inferiore al ſapore dell'Anguilla, mà più ſodo di carne aſſai, mà però di figura è ſimile all'Anguilla; Galeno afferma che il Gongrio ſia di poco nutrimento, e Plinio lo pone trà li Peſci ſaſſatili, accioche ogn'vno intenda, è quel Peſce, che Nicandro chiama Grillo, qual è ſtimato in Roma in particolare dalli Spagnuoli, ſi come chiaramente lo dice Pauolo Giouio.

Archigenio Euboico fù il primo che mangiaſſe quel Peſce detto Coraccino, molto peculiare nel Nilo; è vn Peſce, che frequentemente muoue gli occhi; ve ne ſono di Marittimi, e di acque dolci, qual Peſce è ſpecie di Coruo, perche è ſimile aſſai, ſi come l'afferma il Giouio, e Chromis, con altre due ſpecie dipinte dal Geſnero, chiamate Choraccinum nigrum, pur ſimili del tutto à detto Peſce Coruo; ne fa mentione ancora Martiale, dicendo, *Princeps Niliacis raperis Coracinæ macellus, pelle prior, eſt gloria nulla gulæ.*

Menandro Protenio, fù il primo che portaſſe il Peſce Cordilla alla Cucina, del qual parlando Martiale così diſſe: *Ne nigram raptus in Culinam Cordillas Madidas tegas Papiro:* di queſto Peſce ſe ne troua di quattro ſorte, benche ſia di vna ſola ſpecie, perche ſubito nato dall' Voua li Latini lo chiamano Cordilla, e di mezza età ſi addimanda Limaria, & Limoſa, e dapoi più grande vien detto Palamida: e come è poi più groſſo, e grande di vn piedi, ſarà Tonno, il qual Peſce hà la viſta da vn'occhio ſolo, & è molto vorace, poiche ſi mangia li proprij figli.

Maſcronico da Torſi fù il primo che cucinaſſe il Peſce Coruo, qual ſi paſce di alga, e partoriſce due volte l'Anno, & ha queſta proprietà, che nel Mare è di colore fuluo, e nelli ſtagni è di color negro, lo cuoceua nell' Aceto con molto ſale.

Nello Brentio fu il primo che mangiaſſe Gambari; ſe ne trouano in acque dolci in diuerſi luoghi d'Italia, con ſcorza dura, & anco tenera, ſi come delli Marittimi ancora ve ne ſono di diuerſe ſorti, quali habitano nelli liti, e ſono di tanta velocità, che non ſi poſſano aggiungere: li cuoceua come detto Peſce Coruo, con Pepe di più dentro.

Mutio Maurelio fu il primo che ci inſegnaſſe mangiare di quel Peſce detto per nome Ceſtreo, quale è ſpecie di Cefalo, & ha queſta proprietà, che eſſo ſolo non mangia altri Peſci, e perciò non ſi puol pigliare con l'eſca, e ſi aſconde ſotto il fango, e di quello ſi paſce, e come ſi è naſcoſto il capo, ſi crede di eſſere tutto naſcoſto, & il Congrio è molto vago di mangiarlo, ſi come la Morena è vaga ancora di mangiare il Congrio; il

detto

detto Pesce Cestreo Theodoro Gazza lo chiamò in lingua latina Mugile.

Cardemo Panniccio fù il primo che mangiasse quel Pesce, che si addimanda Ciprino, il quale si stà nelli fiumi, & hà in luogo di lingua il palato molto carnoso; ma non si troua in che maniera costui lo cucinasse: questo Pesce in Lombardia l'addimandano Carpa, & Reina, e la sua lingua è celebrata da diuersi golosi.

Belluzzo Indiano fu il primo mangiatore di quel Pesce detto Cantaro, il quale è della sua femina tanto innamorato, e geloso, che per lei combatte fino alla morte, & è causa quest'amore, che lui venga spesse volte preda de'Pescatori; qual pesce è vna delle quattro sorti di Cefali sopradette.

Carminio Tolosano fu il primo che mangiasse quel Pesce detto dal volgo Canna, e da Theodoro è chiamato Hiattula, & è di carne molto molle, e per questo lo cucinaua con l'Aglio, e col Zenzeuero, nel Vino per indurirlo, qual Pesce è di Acque dolci; & è il Pesce Persico, e se ritrouano de'Marittimi, e dal Saluiano vengano più lodati per sanità, si come per gusto; più che quelli di Acque dolci.

Tiridate Armenio fù il primo che mangiasse il Pesce detto Ceto, il quale è di estrema grandezza nel Mare Atlantico, & Oceano, alcuni nè hanno veduti, e mangiati di quelli che erano seicento piedi di longhezza, e trecento di larghezza, nell'entrare del fiume dell'Arabia; & io nel Golfo di Leone, per andare à Cadaches, l'hò veduto di smisurata grandezza: adunque non senza ragione Statio Armigieri così disse, *Tritones euat scopulosa quæ Cete*, & vn' altro scrisse, *& immania Cete*.

Thelesane, fù il primo che mangiasse il Barbo, il qual fù detto Barbo, per hauere la barba nel labro inferiore, qual si chiama per altro nome Mulo, la onde si mosse M. Tullio à chiamare alcuni Barbatoli Muli.

Tericle da Corone, fu il primo che mangiasse di quelli Pescetti detti Boga, li quali mandano fuori la voce simile ad vn mugito, si che noi diremo non esser vero il Prouerbio, è più muto che non è il Pesce.

Vatino Maleno fù il primo che mangiò il Carpione, e non lo mangiaua mai caldo; questo Pesce è soaue in diuersi luoghi d'Italia, e massime nel Lago di Garda, se bene che se ne ritroua in Schiauonia, & in alcuni luoghi di Francia, e nel Lago di Sorra ancora: il Saluiano, & il Giouio si pensano che sia il Salar di Ausonio, quando dicono, *Pupureisque Salar stellatus tergora gutis*, il qual Pesce prima si chiamaua Pione, mà per essere in tanta stima venuto, e così caro, si chiama Car, pione, e di qui vien poi detto Carpione.

Harmonida, fù il primo che mangiasse di quel Pesce detto Citaredo, il quale fù chiamato così, perche dalla coda fino al capo, hà certe linee à guisa di musical strumento; se ne troua gran quantità nel Mare rosso, e nel Mediterraneo, in particolare nella Prouenza, qual Pesce è la Salpa, qual ha molte lische, e la sua carne è viscosa assai, benche sia bianca, & è molto simile all' Orata, rispetto a quelle linee gialle che hà, non se ne

troua in acque dolci.

Calonio Trombetta, fù il primo che mangiasse l'Acipensaro, il qual Pesce ha questa proprietà, che se ne và contro l'acqua, con le scaglie alla bocca riuolte, fù già in grandissima reputatione, e per la sua rarità spesse volte fù desiderato nelle sontuose Mense di Claudio, di Tiberio, di Vitellio, di Galieno Imperatore, e di Eliogabolo, che tal Pesce fusse raro lo dimostra M. Tullio nelli libri di Fato, e non men chiaro lo dimostra Plauto di questo così nobile, e saporito Pesce, & anco ne dice Martiale, *Ad Palatinas, Accipensera mittite Mensas; Ambrosias hornent munera rara dapes*; bēche Plinio al suo tēpo disse esser stato tenuto trà li Pesci ignobili, ma ancora l'Attilo, e l'Adello, dell'Antichi sono specie di Storione, si come la Leccia così modernamente chiamata è specie di Storione, detta da Latini Leelandicus, & al detto Storione se li attribuiscano dalli Antichi trè nomi, secondo che dice il Giouio, il primo Sillaro, e Scaro, & Acipensaro, benche Plinio dice che sia il Rombo, quando dice, *Rombus scarus principalis hodie*.

Staſſicrato Romano, huomo infinitamente goloso, fù il primo che mangiasse l'Asola, che per altro nome si chiama Crissa, mà li più lodati sono quelli che si trouano nel Tebro, qual Pesce *vocatur Asellus, & Gallaria*, che è il Merluzzo, *Asellum proprio nomine, legitur Romani, Scarmum, & Asellum appellant*; il detto Scarmo, cioè Merluzzo hà la testa piatta, e larga, & hà molti denti, & è di squamma minuta, e tira al colore di cenere.

Phereclo da Sessara fù il primo che cucinasse il Pesce Attilo, il quale si ingrassa per la pigritia, & è il Pesce Perso del quale molto ne abonda il Pò, & alle volte se ne sono pescati mille pesi, doue che hà bisognato tirarlo via con li carri.

Perillo fù il primo che mangiasse l'Orata, & Sergio fù il primo che ne facesse li viuai, cioè le Peschiere, laonde ne prese il nome di Orata, perche si chiama Sergio Orata, il qual Pesce ha certe righette del color dell'oro, & è il più timido che si ritroui: si nasconde nel reflesso del Mare, sotto le grotte nelli liti, e poi spauentato dall'agitationi delle onde si lassa pigliare; questo Pesce vsa il coito, cō il fregare del ventre, e concepisce l'voua, e di questo ancora ne parlò Martiale, e così disse,

Non omnis laudem, pretiumque Aurata meretur.
Sed cum solus erit concha Lucrina cibus.

Nicеareo fù il primo che mangiasse l'Anguille, e così si chiama per la sembianza che ha con l'Angue; solo l'Anguilla non nuota trà tutti li Pesci; viue per spatio di otto Anni, e dura viua senza stare nell'Acqua sei giorni, vuole l'acqua limpida con reflesso, e nella Estate non vuole mutatione, ma l'Inuernata sì; sono alcuni che ne hanno vedute di trenta piedi l'vna nel fiume Gange; Aristotile nella sua historia dice non essere nè maschio, nè femina, sono frequenti si come dice Plinio, nel Benaco.

Basilico Corcirenense, fù il primo che mangiasse la Mustella, Pesce simile

mile all'Anguilla, così chiamata da' Latini, qual Pesce è la Lampreda grossa, che il detto mangiò à Tolosa: le addimandano Cathalions, à doue se ne trouano in quantità, & anco di piccole.

Melagene fù l'inuentore di mangiare l'Aringhe, il qual Pesce si nutrisce di acqua solamente, del quale se ne troua memoria presso di Columella, e di Martiale.

Diogirida Rè di Traccia, fù l'inuētore di mangiar le Bottarghe, & Aquilio poi fù quello che le friggesse nell'oglio, e con l'Aceto se le mangiasse.

Cisenno fù il primo che mangiasse Cauiaro, & ne facesse delle frittate, & vn suo nepote doppo molti Anni, incominciò a premerui sopra del sugo di Aranci.

Arciselao fù l'inuentore del mangiare dell' Aphia, qual è vn Pesce minuto; si genera di acqua, e di pioggia, vi è il prouerbio, vno de'quali raccolse Diogeniano, *Aphia in ignem*, non ha veduto a pena il fuoco, che è cotto, qual Pesce modernamente detto Pesce ignudo, e si vsa tal prouerbio, quando si vuol significare vna cosa che subitamente passa, o muoia, & si consumi.

Demetrio Albanese fù il primo che mangiasse le Mene, qual Pesce è modernamente detto Buga: questo Pesce è piccolo, l'Inuernata è candido, e nella Estate è oscuro.

Damone Atheniese fù inuentore di mangiare il Gobbio, qual è Pesce di eccellente sapore, mà di poco nutrimento, ve ne sono di due sorti, bianchi, e negri, il meglio è il bianco; per il passato è stato in reputatione, si come lo dimostra Giouinale quando dice, *Nè cupias Mulum, cum sit tibi Gobio tantum*, & Martiale scrisse, *Principium cenæ Gobius, esse solet*: questo Pesce da' Milanesi è chiamato Strinchi, e Botte Trisie: il Giouio celebra certi piccoli Gobbioni, che si ritrouano in diuersi luoghi di Toscana chiamati Carcobisi, & Iozze quali sono molto eccellenti, il qual Pesce gode molto dell'Arena, e dello starsi in compagnia; doue che meritamente è posto nel numero delli buoni Pesci.

Termilio Prouenzale, fù il primo che mangiasse l'Oligene, qual Pesce è il Calamaro, & la Seppia, sono di vna medesima specie; Atheneo vuole, che siano vtili allo stomaco, se bene che sono di dura digestione, e generano humori crudi, perche sono di crasso nutrimento, si come al suo luogo hò detto.

Zenodoto da Smirna fù inuentore di mangiare il Pesce Guro modernamente detto Guo; Plinio scriue, che il fele di questo Pesce, di fresco mescolato con vino, & inuecchiato, è vtilissimo alla sordità delle orecchie.

Sinesio Cirinense fù il primo che mangiasse Lamprede piccole, quali Alberto le chiama picciole Morene, & hanno questo nome perche sempre stanno leuando le pietre, e da' Latini è chiamata Mustella, e dalli Greci Galesia, e dalli Tedeschi noue occhi.

Erodoto Cipriotto fù l'inuentore di mangiare le Testugini, che viuono in terra, & in acque dolci; li Latini le addimandano Laterias Testudines, e li Greci le chiamano Emidas, partorisce l'voua con dura coperta, e di due colori come quelle delli Vccelli, & le seppellisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'Anno esce fuora la sua genitura.

Li Mandi, & li Parthi furno li primi che mangiassero le Aloguște, cioè Gambari leoni, detti da Romani, & Histrici da Romagnuoli: dice il Gesnero che nelle Isole Orchadi vengano tanto grandi, che con le loro branche, pigliano vn huomo nel notare, e lo soffogano.

Orlio Normano fù il primo che mangiasse il Lucerto, cioè il Maccarello, qual Pesce è atto per salare: nell'Arabia se ne vedono delli grandi detti Palamide, ma maggiori sono quelli dell'India chiamati Tonni.

Labieno Dorico fù l'inuentore di mangiare il Pesce Lupo, dalla voracità sua, e dal notare solitariamente, qual mangia carne di altri Pesci, & rode la coda del Cefalo, col quale ha scambieuol' inimicitia, eccetto che nel Giugno, Luglio, & Agosto, nel qual tempo viuono con grandissima concordia insieme: e quello delli fiumi sarà megliore del Marittimo, in particolare quello che si pesca nel Teuere trà li due Ponti; in Roma modernamente è chiamato Spigola, e dalli Venetiani Varoli, & da Geuouesi Louazzo, e da Napoletani Spinola, & dalli Greci Labrax, e Licos.

Polibio di Megara fù il primo inuentore di mangiare il Pestunculo, qual Pesce è senza squame; Gellio l'annumera trà gli eletti, e pretiosi cibi: il Pestunculo di Sìo, & altri dicono che siano megliori quelli di Metellino, ma Oratio dà la palma a quelli di Taranto, quando dice, *Pectinibus patulis iactat sè molle Tarantum*, per li Pettini, si intende che siano le Conchiglie, e tutte le sorti di Cappe, delle quali a Venetia ve ne sono in quantità: il Gesnero le dipinge tutte di vna stessa specie, benche di varie sorti siano, ma di dura digestione.

Archilao da Smirna, fù il primo che mangiasse Testugini, il qual cibo gioua molto alli Tisichi, lienosi, & a quelli che patono il mal caduco, ma bisogna mangiarne assai, ò niente, però delle terrestre, e non delle marittime, perche sono poco buone per cibo, eccetto che la concha delle grandi, qual sarà buona per fare scudi, & Alberto dice che ve ne sono di tanto grandi, che se ne fanno Nauicelle buone per Naui grandi.

Diogene Fabro di Egina, fù il primo che portasse in Tauola il Pesce già detto da' Latini Pediculus, del quale da Plinio ne vien così detto, *sunt & Maris Pediculi, a similitudine Pediculorum capitis, quibus ad varia medicamenta vtuntur*, qual Pesce sono certi Grancetti teneri Marittimi, quali sono più buoni per cibo di altri Pesci, in particolare del Delfino, che non di persona alcuna, eccetto che per medicamento, perche stillati con Aceto, giouano alla sordità dell'orecchi, secondo che dice Plinio, ma per viuanda sarà atta solo per detto Fabro.

Iasone Salamino fù l'inuentore di mangiare il Pesce Passera, qual Pesce è piano, e prese nome dall' Vccello Passera, il quale è buon cibo, & a' golosi grato.

Archilao da Lisbonara fù il primo che mangiasse il Pesce Rombo; il quale ancor lui è piano, nè molto dissimile dal detto Pesce Passera, eccetto che viene molto più grosso; fù già in molta stima, & li più lodati sono quelli di Rauenna, il secondo luogo si daua alli Adriatici, si come ne parla Giouinale nella quarta Satire con questi versi, *Incidit Adriatici, spatium admirabile Rumbi*.

Cheroso da Melara, fù il primo che mangiasse le Lumache, cioè le Chiocciole terrestri, e Festo Pompeio dal Limo le chiama Limoci, e Fuluio Hirpino fu il primo che ne facesse li viuai, e l'ingrassaua col Farro, e con la Sapa.

Glauco Periccone fù il primo che mangiasse le Rane; ve ne sono delle terrestri, e delle acquatiche, & vsano il coito di notte; il maschio incita la femina ad vsare nell'acqua sul lito; le terestri si chiamano dalli latini Rubete, & nell'Isole di Serifo sono tutte mute, nè possano con il loro gridare significarci la futura pioggia, si come fanno le nostre; Theofrasto attribuisce tal accidente alla smisurata frigidità delle acque doue habitano.

Optato Heliperico, Prefetto dell'Armata sotto Claudio Prencipe, fù il primo che mangiasse lo Scaro, e lo portò del Mare Carpanthio, & lo disseminò trà il seno d'Hostia, e di Campagna; hebbe già per il passato grand'honore nelle Mense, Eliano lo chiama sagacissimo, e fuor di modo lussurioso, e chi di lui ne vuol far preda, ponga la femina sul lito, & egli per l'amore che li porta, facilmente è fatto prigione; ne scriue Oppiano, che solo rumina l'herbe, e notando si pasce, & è posto da Galeno ne' Pesci sassatili, qual Pesce è lo Storione come quello che rumina la terra, e l'herbe, e di quelle si ciba, benche Plinio dice, *Rombus scarus principalis hodie*, si come al suo luogo ho detto, & altri vogliano che lo Scaro sia l'Ombrina, se bene che il Giouio afferma che sia l'Acipensaro; Suetonio scriue, che il latte, & li fegatelli, e le viscera delli Scari, erano nel Piatto di Vitellio trà le prime delitie, a doue erano mescolati ceruella di Fagiani, e di Pauoni con lingue di Phenicoperi, qual è vn Vccello che ha le penne rosse, le quali lingue lodano stremamente Apitio, & il goloso Murtia.

Frinonda Thebano fù il primo che mangiasse lo Sgombro, qual è di questa proprietà, che nelle acque ha il color sulfureo, e fuori delle acque l'hà simile alli altri Pesci; in Ispagna vi è vn'Isola detta Sgombraria dalla moltitudine di questo Pesce, nelli confini di Cartagene, per quanto dice Plinio là a doue sono li megliori.

Anasarco Cipriotto, fù il primo che mangiasse il Salmone: questo Pesce è molto perfetto nell'Aquitania, qual è preferito il fluuiatile al Marittimo, ma se ne trouano nel Reno, & anco nel Rodano, & in diuerse parti della Siuiglia in Ispagna nell'Oceano.

De-

Democrate Tiranno fu il primo che mangiasse il Radio, qual è di natura del Pesce Cappone, & è di grato sapore, perche ha la carne bianca, e tenera, & era lodato il suo fegato, qual Pesce è poco dissimile à detto Pesce Cappone, modernamente chiamato Lucerna, in particolare dalli Venetiani.

Alcimenone Atheniese, fù il primo che mangiasse la Sola, qual Pesce è detto da diuersi Sfoglia, e Linguatta, e dalli Latini Solea, qual è nel numero delli Pesci piani, & è molto grata al gusto, & applicata sopra la milza la sana.

Dimanta Corfuotto fu il primo che mangiasse Spongie, dette da Plinio Stella Spongia, e Pesce Limo, ma è da sapere, che ve ne sono di tre specie, cioè, spesse, rade, & aspere, quali tutte nascono attorno li sassi, vicino alle riuiere del mare: alcune si pascono di lotto, & alcune sono come vna sponga carnosa, & hanno la bocca come certe radici, con le quali pigliano il pesce piccolo, e se lo mangiano, quali sono mordaci, e pungenti come l'Ortica; le più molli alcuni le hanno trouate circa alla Licia in Elesponto, e circa al promotorio di Malea si trouano le aspere, & le spesse, quali sono carnose come sopra hò detto, che furno quelle che il detto Inuentore mangiò, e le più triste sono le aptitie, perche sono battute dal Sole: Ne parla Martiale, quando dice, *Hæc tibi forte datur tergendis Spongia Mensis*, & li Antichi se ne seruiuano à nettare li corpi à guisa di Pannicelli da mano, però di quelle Aptitie, e battute dal Sole, perche non sono buone per cibo, benche poco buone fussero le altre ancora.

Aristodemo di Argo nobile Architetto, fù il primo che mangiasse li Strombi, quali in Ancona li chiamano Ballari; fanno alla riuiera del Mare in certe Pietre morte: sono di razza di Conchiglie, & hanno vn Re, quali sogliono seguitare, à douunque egli si vada, & è di buon' augurio à chi li piglia, & à chi li vede: alcuni hanno letto, che appresso li Bisantij si prometteua vna dramma attica à chi ne pescaua.

Thrasea Stoico seuerissimo fu il primo che mangiasse la Squatina, modernamente detto lo Squadro, qual è nel numero delli Pesci piani, & ha la codica rigida, & è numerato trà li Pesci cartilaginosi, & alcuni Scrittori vogliano che costui fusse l'Inuentore dello Sparolo, qual è vn Pesce piccolo, e vile, & è simile all'Orata nella Ceruice, e gode li liti herbosi, del quale ne parla Martiale, dicendo, *Res tibi cum Rumbo est mihi Sparulo tantum*.

Cassandro Epirota fu il primo che mangiasse il Temulo, detto da' Latini Thimalus, la maggior sua grandezza sarà vn gubito, qual Pesce è mezzano trà il Lupo, & il Cefalo, il suo odorato spira l'odore dell'herba, onde ne prese il nome, che fù il Timo, qual è bello da vedere, e soaue da mangiare, se ne trouano in diuersi luoghi, in particolare nel Tesino, e nell'Adici, e nel Lago di Garda: di questo Pesce ne parla vn nobile Scrittore, e così dice, *Quod mella fragrant hoc tu corpore tuo spiras*.

Qui-

Quirino Capuano fu l'Inuenlore di mangiare le Triffe, da' Latini chiamata, Alausa, e da' Greci Trissa, & Apua, & in vocabulo corrotto da Greco in Romano fu chiamata Amia, e da' moderni detta Laccii, e da' Napoletani Alosa, e dalli Spagnuoli Sáualos; le megliori sono quelle del Teuere, & alcuni Scrittori scriuono, che nell' Egitto in alcuni stagni, e fiumi, che si pigliano con melodia, e canzoni flebili; & io nel Serchio di Lucca le hò vedute pescare con molti gridi, & vrli de' Pescatori.

Sisifo di Achaia Ladron solenne fù l'Inuentore di mangiare il Tonno, qual Pesce è solito il suo passaggio in Primauera: scriue Strabone, che in Ispagna vissono di estrema grandezza, e che si pascono di Ghiande, & il capo, e la pancia li soleua mangiare freschi, & il rimanente lo conseruaua nel sale; s'ingrassano mirabilmente, nè campano più di due Anni.

Theseo Bisuntino, qual fù mediocre Poeta, fu Inuentore di mangiare Tricchie, quali modernamente sono chiamate Sarde: di queste parlando Plinio così dice, *Intrantium Pontum, soli Tricchie, non remeant*, qual Pesce è specie di Agone quando è grosso.

Tito Valgio Romano, fù Inuentore di mangiare il Pesce Rondine, il Pesce Tordo, qual è di più colori, il Pesce Calamaro, le Truotte, & le Aguglie, & li Lucci, il fele de' quali applicato sopra li calli, li fa andar via doppo scarnati, e gioua alla vista, e forse che fu detto Luccio, perche gioua alla luce.

Emilio Lepido fù l'inuentore di mangiare le Agole, cioè le Agucchiette, & la Scardua, così detta modernamente; qual Pesce è il Pigo di Plinio, chiamato Picco dal Saluiano, per hauer molte spine, si come tutte le Scarbare, & li Caccedini, detti in Toscana Squaletti di acque dolci.

Asmondo Beriono, fù il primo che mangiasse la Gobbetta; hoggidì detta Botta Trigia la grossa, ma quando questi Pesci sono piccoli à Roma si chiamano Capi grossi, & in Toscana Iozzi, si come al suo luogo ho detto; e fù il primo ancora che mangiasse il Dentale, qual mangia carne d'altri Pesci, detto da' Latini Dentices, & l'Ombrina: questo Pesce fu detto da' Greci Sciena, che vuol dire ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più presto appare ombra che Pesce.

Calimaco da Granopoli fù il primo che mangiasse la Triglia, chiamata Mullus, qual Pesce si pasce di Alga, e di Lepri Marini, & è consecrato à Diana: era in grandissima stima appresso li Romani antichi, partorisce trè volte l'Anno, e perciò è attribuito alla Trifone Dea: ne parla Oppiano, dicendo, *Accipiunt Triglia, terno cognomina partu*. qual Pesce è Marittimo; costui fu il primo ancora che lo cuocesse arosto su la graticola, bagnandolo d'Oglio, e di aceto, con sale, hor con la Saluia, & hor col Rosmarino.

Filone Dalmatino fu il primo che ponesse il Pesce in Gelatina, mescolandoui dentro delle foglie di Lauro, e fu il primo che le mangiasse, e per tal' inuentione diuenne ricco.

For-

Formione Affricano perfido Ladrone, fù l'inuentore di salare il Pesce, & fù il primo ancora che insalasse l'Oche, e l'altre carni, ma di questo certo non ne sono, però lo taccio.

Gasperia Comasca virtuosa, e pudica, si come sogliono essere quasi tutte le Donne Comasche, a nostra età, fù la prima che empisse alcuni Pesci di herbe, di Marasche, d'Vua Passera, e d'Aglio, & altre cose ancora.

Hippodomia Reueraca, fù la prima che cuocesse il Pesce, hora nel vino, & hora nell'Aceto, e che vi accompagnasse il Petrosillo, e le Noci, e la Sapa.

Inuentori di diuerse Viuande da grasso, e da magro, e di diuersi sapori. Cap. V.

CLemente da Agusta, fù il primo che mangiasse la Mosa fatta di voua, e di butiro, con spetie di sopra al presente detta Tartara, e Lattaiuola, ma ci manca il zuccaro, e l'acqua rosa, qual non doueuano vsarlo anticamente in detta viuanda, & al medesimo se li attribuisce di essere stato il primo a mangiare lo Stoccofis.

Maccaria da Cremona, fù l'inuentrice di fare le Tartare, come sopra, & anco di fare quella compositione, e cuocerla detta Nosetto, raccolta questa, con Cauoli, & in alcuni luoghi d'Italia si chiama Capponi, la qual viuanda si vsa a Milano, doue che si addimanda Nosella, & è vn sapore ben'antico fatto con noci, mandole, e mollica di pane imbeuerata in brodo, con Aglietti, & herbette buone, con spetie dolci, e zaffarano, e pesto ogni cosa, e stemperato con brodo, e và bollito in Cazzuola quanto pigli alquanto corpo, il qual sapore non vsa più.

Licasto Caldeo fù l'Inuentore di mangiare l'Voua, con il Butiro fresco, e di farne le frittate, ouero Pescio d'Voua, e fù sua inuentione di cuocerle nel fuoco, e nel tegame, con ottime, e buone spetie, & Agresta dentro.

Appresso di alcuni Populi si vsaua vna viuanda, detta Carica, la quale si componeua di diuerse cose al gusto buone, la qual si fà di sangue di Porco, della quale nè fa mentione Ouidio nel primo delli suoi Fasti, e li Lidij l'vsauano assai frequentemente, se bene che si crede che ne fusse l'inuentore vn certo Periccone pentolaro da Palermo, & anco tal viuanda si vsa in Affrica, & al presente in diuersi luoghi di Toscana, detta Migliacci alla Fiorentina, ouero sangue cotto, e fritto in diuersi modi.

E Clemente da Chiauari, fù l'inuentore di fare li Migliacci sopradetti.

Mutio da Cesena pizzicaruolo, fù il primo che mangiasse Polpette arosto allo spedo, e ci poneua dentro lardo, spetie, saluia, & Aglio.

Menippo da Sessa legnaiuolo fù il primo che trouò il mangiare delle Bragiuole di carne, e le soppressate, & il mangiare delle Trippe di Capretto, con Cascio, Petrosillo, e spetie dolci sopra, & il mangiare dello Spolecco, qual Viuanda è vn sapore molto antico, fatto con Mele, Vino, e Pane brustellito, & spetie.

Sa-

Sabino Galla fù il primo che facesse Pasticci di Venagione, e di carne domestica, & il suo figliuolo fù Cuoco del Rè Colcouio, il quale fù il primo che facesse Pasticci di Cotogne, di Marasche, & altre cose al gusto grate.

Claudio da Granopoli, fù il primo che facesse Pasticci di carne di Cerua all'vsanza Franzese.

Cucullo da Granapoli, si stima che sia stato il primo che mangiasse mai Pasticci, & altre paste famose, in questa maniera con carne minuzzata, e vi poneua dentro del grasso di Vitella, e delle spetie, & altre cose non ingrate al gusto, cioè Prugne, Amaresche, & Vua Passera, al presente detto Pasticcio all'Inglese, ouero sfogliato, benche vi mancano molti altri ingredienti, si come al suo luogo ho detto.

Pertusio da Nicopoli fù l'inuentore di fare le Torte di varij legumi, e di diuerse herbe, & anco di varij frutti.

Libista Contadina Lombarda, fù l'inuentrice di fare li rauiuoli auuiluppati nella pasta, & anco dispogliati, detti dalli Lombardi mal fatti, & al presente detti rauiuoli senza spoglia, e con spoglia.

Marina da Offlaga fù l'inuentrice di fare li Fiandoni, cioè l'Offelle, e de Rauiuoli di Enola, & anco fù inuentrice di mangiare l'herbe amare.

Cresto Bisantio soffista, fù il primo che facesse la Rauanata, qual è sapore fatto di Rauanò, il qual si vsa l'Inuernata dalli Tedeschi molto frequentemente.

Cardamo Dalmatino fù l'Inuentore dell' Ozimo, viuanda fatta d'intestina, qual è di soauissimo odore: costui fù più sciagurato, & il maggior parabolano non vidde mai il Sole.

Flauio Montello Scarpellino, fù il primo che introducesse nelle Tauole il cuocere la carne nelli Tegami, con Prune, Marasche, Pera, & altre cose atte ad incitare l'appetito a tutti.

Camillo da Venafro, è stato il primo che mai facesse insalata d'interiori di Polli, & al medesimo se li attribuisce di hauere prima d'ogni altro mangiato le Coratelle minuzzate con Cipolle per dentro, & buone spetie, cioè fatto Pottaggi d'interiori di Polli, e di Coratelle.

Melibea da Manerbio, fù l'inuentrice de'Casoncelli, e delle frittelle, & delle faluiate: costei fù donna di grande ardire, & è chiara cosa, che con le proprie mani ammazzò vn'Orso, e di mostruosa grandezza.

Meluzza Comasca, fù l'inuentrice di mangiare le Lassagne, & li Maccaroni, con l'Aglio, Cascio, & spetie: di costei fù inuentione ancora di mangiare Formentini, Lasagnuole, Pizzoccheri, cioè Gnocchetti, e Viuaruolo; la qual poi si morì di puntura, e per le sue inuentioni fù honoreuolmente sepellita.

Hipomeno da Tolosa fù il primo che mangiasse quella viuanda detta in alcuni luoghi Caritea, & in Ispagna Gigotte, la qual si vsa la State, più chi la Vernata, doue che vi entrano Voua, carne piccata, Aceto, Cascio,

 Pe-

Petrosello, & spetie dolci, Vua passerina, & Marasche secche.

Soriano Comasco fù il primo che friggesse il Pane nel Butiro, benche alcuni affermano che sia stato vn'Abruzzese, e per fede di ciò adducono, che per fino al dì d'hoggi, si dice Abruzzese Pane vnto.

Coradina da Pozzuolo, luogo ameno di Lombardia, fù la prima che facesse Rauizze, cioè Rape con l'Agliata.

Melibea da Belinzona, fù la prima che mangiasse Luppoli, Pastinache fritte, Cocumeri, cioè Cedriuoli, Zucche nostrane, & Indiane, & vna sua Figlia poi ritrouò, di cuocerui dentro dell'Voua sbattute, e li pose nome Zucche maritate, e per fino al dì d'hoggi così si addimandano modernamente in Lombardia, & alla medesima se li attribuisce l'inuentione della Peuerata, la qual vsano li Contadini l'Inuernata, particolarmente nelle Montagne Trentine.

Oldrico Suizzaro, fù il primo che mangiasse l'Orzo in Minestra, & l'Auena pesta, costui era huomo bellicoso a marauiglia.

Marina Briancesca, fù l'inuentrice della salsa verde, & della Limonea gratissima, per suegliare ogni appetito, si vsa in diuersi luoghi d'Italia.

Meridiana da Cesena, fù l'inuentrice di fare le Minestre, con il latte di Mandole, e di fare le rossumate, & alcuni altri Guazzetti, & intingoli, saporitissimi al gusto.

Melina da Reggio, fù l'inuentrice del fare l'Insalate di Carote, e di fare cuocere di Casci Caualli allo spedo, con prestissimo fuoco, con soprapponerui Zuccaro, e cannella in poluere copiosamente, & la medesima fù inuentrice di fare quell'Arosto annegato, hoggidì detto, sottestato.

Calidonia Brunella fù l'inuentrice di fare il sapore di Nocelle, e di fare Baldoni, cioè Cialdoni, e Salsiccia fresca insalata, e delle Tomaselle, per le quali cose il Porco venne in gran credito, che per prima si schifaua, e stimaua poco, e crebbe in più stima ancora, quando che furno assaggiati li Salsicciotti, & le Mortadelle.

M. Apitio, fù il primo che ne insegnasse a mangiare le Angurie, cioè li Cocomeri da acqua, in questa maniera, vi faceua vn buco, e vi poneua molto Zuccaro dentro, e poi lo chiudeua, e lo faceua stare due giorni al Sole, e due notti alla Serena auanti che li mangiasse: costui fù sì goloso, che hauendo vdito dire, che nella Libia nasceuano ottime Cariche, qual è vn'herba durissima, & acuta, altro di buono non hà che la radice, subbito vi nauigò, trouando non essere come gli era stato referito, maledì la Libia e chi vi habbitaua; costui fù il primo ancora che giudicasse la lingua del Phenicopero essere di perfettissimo sapore, qual Vccello habita nelle Lagune Marittime, & è simile ad vna Cicogna, & è stato vsato bollito, & arosto, dal sopradetto Aptitio, doue che ne insegna accommodarlo con molti Aromati: di costui ne fa mentione Martiale nell'vndecimo libro de' suoi Epigrammi.

Marcello Eginnetta, fù il primo che vsasse la Satureia, detta per altro no-

nome Timbra, la qual eccita Venere, e perciò fù detta Saturea, quasi Satureia, perche li Satiri sono molto pronti alla carnal libidine, qual è fatta con Origano dentro, perche tal herba è calda, e secca, si come al suo luogo hò detto.

Aristosemo Cirineo, ritrouò quella viuanda detta Ciambuglione vsata dalli più interni Lombardi: costui fù sì studioso della gola, che la sera innacquaua le Lattughe, col vin cotto, e con acqua di Mele, accioche fussero di più delicato sapore, e più largamente crescessero.

Santra golosissimo, del quale ne scriue Martiale quando dice, *Nil est miserius, nec gulosius Santra*, fù anco l'inuentore delle rossumate, & del Brodetto, e di quella viuanda detta Cardinale, chiamata Viuaruola modernamente.

Fagone da Smirna, fù quello che ne insegnò condire li fegatelli di Porco con il sugo di Melangole agre, e con il Pepe; essendo vna volta questo ghiottone introdutto alla Tauola di Aureliano, si mangiò vn Porco saluatico intiero, e cento Pani, vn Porcello domestico, & vn Castrato, questo io non l hò già veduto, ma lo racconta Flauio Vopisco diffusamente, e per cosa verissima l'afferma.

Camble Rè dell'Indij fù il primo che mangiasse il Lattimele, e la quagliata, & le Ricotte fresche, hora col Mele, & hora col Zuccaro: costui fù gran mangiatore, che vna notte si mangiò la sua moglie, e di questo ne fa fede Musonio Autor Greco.

Laufello Toledano, fù il primo che ritrouasse il bianco mangiare; li Greci l'addimandano Leuphagon; costui fù ottimo mariuolo, & Galba Imperatore, il suo studio, era nel mangiare, vi aggiunse l'acqua rosa, & il sale, perche si tosto che scende sù lo stomaco, non si corrompesse.

Cornelia Calandra, fù l'inuentrice' de Susameli, Mostacciuoli, & Pastadelle, e per questa inuentione fù gratissima.

Agliais Tibicina fù la prima che facesse Marzapani, Galizzoni, Pignoccati, Zuccarini, & il pane pepato; ma molto differente di quello che hoggidì si vsa di fare in diuersi luoghi d'Italia.

Abrone da Narni, fù il primo che mabgiasse Belicuocoli, Canestrelli, e Confortini fatti con Zuccaro, Butiro fresco, & Voua, con Cannella dentro.

Dorothea Prisca da Bergamo, fù l'inuentrice dell'Agliata, e fu la prima ancora che friggesse l'Aglio, e con l'Aceto se lo mangiasse, non fu tal inuentione biasimata, per essere l'agliò la vera triaca de Contadini, e perciò è buono a fare rilassare li Spiracoli delle vene, si come l'afferma Discoride.

Giannotto da Gorgonzuola fù il primo che mangiasse frittelle di sambuco, e di Rosmarino; qual fu poi impeso con due figliuoli al lato.

Clelia da Veruli fu la prima che ponesse il Vino cotto, in seruitio delle Viuande, la qual inuentione approuata dalli sauij Medici, & assai da tutti fu comendata, se il vero riferisce Pilandro Scrittore delli Annali.

Adriano da Corcira fu il primo che ponesse in Taubla il Mele cotto, & l'Ozimele per salsa, il quale era infame de latronecci, & in segno di ciò fu impiccato, a Negroponte.

Mirtale Donna al beuere deditissima, fu la prima che cuocesse l'Voua nel fuoco, e condite con sale, e Cannella se le sorbiua; a costei se li dà parimente il vanto, che facesse la Coppetta, cioè fattrice di cose dolci; e ponesse in Tauola Pistacchi, & ne facesse delle Torte, per quelli che erano indisposti di lussuria.

Pillade da Lucca, fù il primo che mangiasse li Castagnacci, & la minestra di Sembola, cioè Sembolella, e di questo ne riportò lode.

Peruzzo Comasco, Leccardo a marauiglia, fù il primo mãgiatore di frittate rognose, le quali aguzzano l'appetito, nè meno sono punto stuccheuoli.

Farello Pedemontano, fù il primo mangiatore de Tregemnati, detti dalli Latini Bellaria, cioè di fiori d'herba di Cicuta; si componeua anticamente di Coccò, di faua, di Condro, qual è specie d'Indiuia saluatica, di Cascio, di Mele, & di Sissamide, cioè Sissaro, qual è vn'herba veramente, e vna mescolanza molto Antica, e di herbe velenose ancora.

Crespino Falisco fù il primo che facesse la scelta di tutti li più delicati cibi che si vsauano al tempo di Eliogabolo Imperatore, al quale costui li fù longo tempo Cuoco, e per honorare vn tanto solenne Conuito, prima tolse il Pauone di Samo, l'Atagena di Frigia, delle Grue Meliche, Capretti di pelame appezzato di negro, li Scari di Siuiglia, Dattari dell'Egitto, Ghiande dell'Hiberia, erano meglio le Spagnuole, Conchiglie di Lucrino, Noci Pontiche, Pera di America, Murene di Tartaria, Schicciato di Samo, Tonni, e Conche di Lucrino, Rape di Norcia, Cascio di Luna, e Siciliano: questa lista è molto Antica, benche modernamente si vsa di Conuitare ancora da grasso, e da magro.

Astidama Milesio, fù il primo che accompagnasse l'Vua Moscatella con l'Arosto: questo è quello Astidama, che essendo chiamato ad vn Conuito da Ariobarzane Persiano, lui solo si mangiò quanto era stato apparecchiato per tutti li Conuitati.

Calandrina da Pistoia luogo di Toscana, fù l'inuentrice di ponere le Vliue in compagnia dell'Arosti, in Tauola, & anco di fare le riempiture delli Vccelli, e di mangiare le Trippe di Vitello, di Boue, e di Porco, & di Capretto, e ci ponena dentro dell'Aglio, ouero delli Porri, con di quella spetie di Pistoia, che auanza tutte le altre in bontà.

Ebuso Pirolo da Monte Alcino, fù il primo che mangiasse li funghi freschi, & insalati, con il sapore, e perche non gli nocessero, essendo freschi, vi cuoceua delle Pera saluatiche dentro, si ritrouano di più specie Funghi, ma Galeno li chiama tutti pernitiosi, e Discoride parlando delli Funghi, così scrisse, *Fungorum alij genere, & alij copia lædunt*.

In-

Inuentori di diuersi legumi da mangiare. Cap. VI.

CLeritia da Cremona, fù l'inuentrice di mangiare li Fagiuoli, cô il Pepe, & Aceto, con sale, & Oglio sopra, però asciutti, e non con brodo. Clorida da Ello Bresciana, fù la prima che mangiasse, e cuocesse li Fagiuoli freschi con le scorze, aggiungendoui dell'Aglio, del Pepe, & Aceto con Petrosillo, la qual fù prima ancora che mangiasse le Roueglie, cioè li Peselli, si come lo racconta Lion bruno gramatico, nella sua Cronica.

Camena da Piperno fù l'inuentrice di mangiare il Cece, e la Cicerchia, & le Lenti, con molt'Aglio, e saluia dentro.

Camilla Anconitana, fù l'inuentrice di mangiare la Faua menata, bene ogliata, & bene impepata, e vi poneua dentro del Porro, nè la reputaua buona, se non era tanto tenera, che essa entrasse per vn buco di fiasco.

Protogene fù il primo che mangiasse Lupini, e che insegnasse à macerarli con l'acqua per indolcirli.

Lanieno fù il primo che ponesse in costume di mangiare Appio, perche prima se ne coronauano solamente le tempie quando che erano vincitori in Nemea, così referisce Plutarco nella vita di Timeleone.

Inuentori di diuersi frutti da mangiare, di Alberi, e di Terra, & di herbe diuerse. Cap. VII.

PLatone fu delli primi che ponesse in vso il mangiare in Tauola Fichi, e non ne fù men vago di quello che fusse Claudio Imperatore di mangiare il Pesce Scaro, e per questo molti Greci il chiamano Philosicon, non dico però che lui fusse il primo a mangiarlo, perche nel vero fu Habram Hebreo; li più lodati sono l'Hircani, e poi li Calcidonici, ma hà buoni Fichi l'Affrica, e Rodi; quest'albero presto si inuecchia per la breuità delle radici, & è più fecondo nelle parti inferiori che nelli Monti.

Eritio Cipriotto, fu il primo che ponesse Fichi, con Pera, e Mela, in Tauola, il qual fu huomo proteruo, e fallace, & sopra modo bugiardo.

Demetrio Salamino fu il primo che mangiasse Cedri, il legno de' quali mai è infettato da tarme, e l'oglio del Cedro conserua diuerse cose da putrefattione, e li più lodati sono in Creta, Affrica, & Siria.

Calistonio Trombetta fu il primo che mai mangiasse Ceragie, & Locullo fu il primo che ce le portasse da Ponto; quest'Albero si rallegra a stare nelli Monti acquosi, nè mai si è potuto per diligenza che già vi si vsasse di piantarlo in Egitto, che frutto facesse.

Carillo da Andrinopoli, fu il primo che mangiasse Prune; ve ne sono di più sorti, ma le più lodate sono le Damascene, il qual Albero, non è niente amico delli Monti, ma di buoni, e ben coltiuati piani.

Caustio da Cotroni, fu il primo che mangiasse More gelsi; quest'albero

è l'vl-

è l'vltimo fra tutti che fiorisca, perche egli suole aspettare, che sia ben passato il freddo, e perciò li Poeti lo chiamano Albero prudentissimo: li suoi frutti erano bianchi, ma douentorno rossi dal sangue di Piramo, e di Tisbe, qual ama di habitare nelli Monti, e si inuecchia tardi.

Gadoletto Cipriotto, fu il primo che mangiasse Corniali, quest'Albero ha li rami duri, e rigidi come il corno, e perciò se ne fanno Aste per dardi ottime.

Alonseco di Medina fu il primo che mangiasse Vliue: a quest'albero non li cadono mai le frondi, & è consacrato a Minerua: se ne soleuano già coronare le turme delli Caualllieri: cresce tardamente, e si fà sterile per il morso Caprino, qual dura cento Anni.

Ortando Chiozzotto, fu il primo che mangiasse Poponi, qual li mangiaua con sale, e con perfetto Cascio, e poi vi beueua appresso della Maluagia garba: costui si morì per il superfluo mangiare.

Aristogene Thasio, Medico di Antigonore di Macedonia, fù il primo che ponesse in Tauola l'Vliue schiacciate, e li Cappari, & li mangiaua con l'ossimele, & il sapero aperitiuo, qual è gioueuole alla milza.

Alconcio Medico di piaghe, qual fù già condennato da Claudio di cento sestertij, e confinato in Francia, fu il primo che ponesse Aranci, e limoni in Tauola, e li premeua del succhio, e ne bagnaua le viuande, ma li premeua negligentemente.

Agatone Soriano, fu il primo che mangiasse Pera: costui fu chiamato sotto questo nome Pero, dalla figura Piramide, la quale pare d'immitare, e li più lodati erano quelli di campagna, & li Falerni: quest'albero perde presto il frutto, e campa poco.

Vedio Pollio fu il primo che accompagnasse il Cascio con le frutte in Tauola: costui era così vago delle cose delicate, che gettaua li seruitori nelle Pescine, accioche li Pesci douentassero di più grato sapore, mangiando le carni humane di sapor dolcissimo.

Dellio Corfuotto, fù il primo che mangiasse mai Castagne, e bollite, & Arostite, Vergilio le chiama Hirsute, quando dice, *Stant, & iuniperi, & Castane hirsutæ.*

Cleope da Venafro, fu il primo che cucinasse Carcioffali nel brodo grasso; fu anco il primo che li friggesse col grasso di Porco, ponendoui Pepe, sale, & Aceto: Galeno li chiama Cinnara, e si marauiglia come siano saliti a tanta reputatione, generando humori adusti, ma concede però che confortino lo stomaco.

Protisilao Macedonico, fù il primo che mangiasse Cardi: crescono marauigliosamente in Cartagene, & in Cordua, fanno parere buono il vino, la radice è buona per generare maschi, vogliano il sale, & il Pepe, ma gli Antichi li mangiauano col Mele, e con l'Aceto.

Asclepiade Frusiense, famigliare di Gn. Pompeio, & Medico sì eccellente, che puotè resuscitare li morti: fù il primo che introdusse il mangia-

re

re Sparagi, sì in Mineſtra, come in Inſalata ancora; fu il primo queſto Medico, che ſi immaginaſſe ſol con il Vino variamente dato, poteſſe riſanare qualunque infermo, e poſe in vſo ancora coſtui li bagni di Acqua dolce, & li letti ſoſpeſi per poter meglio procacciare alli infermi il ſonno.

Ceſariſco di Puglia fu il primo che mangiaſſe mai Mandole: in queſt'Albero, per quanto fauoleggiano i Poeti, fu tramutata Pallade, la qual è la prima pianta che fioriſca, & auanti la maturità facilmente perde il frutto.

Clenandro da Negroponte fu il primo che mangiaſſe li Pignuoli freſchi: queſt' Albero non fioriſce mai, nè meno li cadono le frondi, e ſe alcuno li leua la cima douenta ſterile, nè per queſto muore; e quando che è tagliato, non ſi rimette mai più, nè mai più germina, e perciò Creſo appreſſo di Erodoto minaccia che egli diſtruggerebbe li Lampeſceni, come ſi diſtrugge il Pino.

Prudentio Rodiotto fu il primo che mangiaſſe Neſpole, le foglie di queſt'Albero prima che caſchino ſi fanno roſſe, & ha molte radici ineſtirpabili: non fu queſto frutto in Italia al tempo di Catone, il qual ſuole eſſere infettato di molti vermicelli roſſi, e peloſi: li Noccioli delle Neſpole ſpoluerizzati, e beuuti in vino bianco, doppo cotti con le radici di Petroſello, cacciano le pietre delle reni.

Carbonchio Epirota, fu il primo che mangiaſſe Noci freſche, le quali ſono di tal natura, che ſi ingraſſano per la vecchiezza; e l'albero ha natural diſcordia con la Quercia, & la loro ſcorza è buona da tingere le lane, e la ſua ombra è nemica alli ſeminati, & induce dolori nelli noſtri capi.

Clodio Albino fu il primo che mangiaſſe Tartuffoli, quali cuoceua ſotto le bragie, e poi li lauaua con il vino odorifero, e con oglio perfetto, ſale, pepe, e ſugo di melangole li godeua.

Antonio da Cotrone fu il primo che mangiaſſe in Italia Perſiche, le quali traggono il nome da Perſia: queſt'Albero non fà fiori, nè alcun frutto in Rodi, doue che ſi dice, che è ſtato portato in Italia per auuelenarci, ma la benignità del Cielo Italiano, ſpenſe l'innata ſua malitia; ſono alcuni che raſſomigliano gli huomini luſinghevoli, che ſiano di peggior fatti che del Perſico, perche è dolce di fuori, & amaro di dentro.

Carmandro Affricano, fu il primo che mangiaſſe Dattari; queſt'Albero in Europa è ſterile, & in Iſpagna fà il frutto, ma di niſſuna ſoauità, il qual'Albero hà l'vno, e l'altro ſeſſo, nè mai gli caſcano le foglie.

Pollidonio da Macerata fu quello che trouò il mangiare delle Melagranate doppo il paſto, forſe per conſiglio di Cornelio Celſo, perche in vero non laſſano corrompere il cibo sù lo ſtomaco, & hanno preſo il nome dal gran numero delli grani, e non da Granata Regno in Iſpagna.

Li Archadij furno li primi che mangiaſſero le Ghiande, quali in Iſpagna vi ſono del guſto proprio delle Caſtagne.

Ol-

Oldrico da Sciafusa, fu il primo che mangiasse Raffano puro, non dico la Raphanea sopradetta, & Androcida, ne faceua mangiare, per riparare all'imbriachezza: Plinio scriue, che in Alemagna vi crescano alla misura di vn fanciullo, la qual radice guasta li denti, benche gli Antichi credettero che essa fusse contra veleno.

Aliprando da Sigillo, fu il primo che cuocesse Cipolle, & Scalogne, & che ne facesse Insalata: costui era Mercante ricchissimo.

Anaxilao Filosofo, fu il primo che mangiasse l'Aglio crudo, Galeno lo chiama, triaca rusticorum, & gioua alle complessioni frigide, & alla tosse vecchia, Oratio ne disse molto male, così scriuendo,

Edat Cicutis Allium nocentius, o dura messorum ilia.
Quid hoc veni, seuit in precordijs?

Acrone Agrigentino Medico, fu il primo che mangiasse il porro cotto sotto le bragie, del qual cibo ne fu già tanto vago Nerone, che nessuno più vago essere ne puote: costui fu Filosofo in Atene longamente insieme con Empedocle, e fu più antico di Hippocrate.

Aristogene Medico che fu già seruo di Chrisippo Filosofo, fu il primo che mangiasse le Molegnane, cioè Marignani fritti con l'Aglio, e col Petrosello: costui hebbe gran reputatione, per la mirabil cura che lui fece ad Antigono, & in poco tempo si fece ricchissimo.

Marullo Egittio fu il primo che mangiasse Zucche, ve ne sono di più sorti, benche di vna spetie sola, ma le longhe sono più grate sù per le Mense, Chrisippo Medico le dannaua, generano però buon'humore, e giouano alle febri colleriche, secondo il parere di Auicenna, ma auuertino le donne quando che haueranno il flusso mestruale, di non andare à doue siano piantate.

Coccolina da Lucca fu l'inuentrice di far composta di Rape, di Carote, di Zucche, e di Poponi, ma fu quella ancora, che pose prima il finocchio, le Persiche, la Bassigia, e li Cocomeri nell'aceto.

Creusa da Megara molto la commendò Pittagora, fu là prima che vsasse l'Aniso nelli condimenti delle Viuande, il quale toglie li insogni, se detto seme sarà sospeso al Capezzale.

Bacchio da Corinto fu il primo che vsasse nelle Viuande l'Aneto, & se il vero dice Auicenna, il suo seme è gioueuole alli dosori, bollito, e l'herba ancora, & il suo odorato raffrena li singhiozzi.

Agusto per consiglio di Antonio Musa suo Medico, fu il primo che mangiasse delle lattughe: soleuano gli antichi Romani mangiarle il doppo pasto, e questo credo per dormire più bene; laonde Martiale scrisse, così dicendo,

Claudere quæ cœnas lactuca solebat Auorum,
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes.

Susanna Melina fu la prima che mangiasse Porcellana, persuasa di raffreddare, rispetto alla lussuria, poiche tal herba è fredda in terzo

gra-

grado, come al ſuo luogo ho detto.

Giulia fu la prima che poneſſe in vſo l'Enola ſpecialmente, la Campagna a doue ſi ritroua tal'herba, qual è tenuta la megliore, ſe bene che di ſua natura ſia nemica allo ſtomaco, ma meſcolata con coſe dolci li diuiene amiciſſima, doue che ſpeſſo di queſta ſi fa vino di Enola in Alemagna, & nella Valtolina; dice Plinio che Liuia Aguſta vſaua l'Enola continouamente ne' cibi, ma non già ſola, perche nuoce allo ſtomaco come ſopra ho detto, ma con coſe dolci accompagnata: gioua al morſo de' ſerpenti, & il ſuo ſugo ha ſingolar virtù di ammazzare li vermi, & li fa vſcire del corpo.

Achille Troiano, fu il primo che mangiaſſe quell'herba detta Eringon di Troia, di Puglia, qual è vn'herba mordace, & ha di buono la radice ſolamente, la qual prouoca la luſſuria, e ſi mangia con Cinamomo, e col Pepe e Garofano, e ſale, e così le foglie giouanette ancora, & beuuta con vino detta radice gioua mirabilmente al male di fegato, & alli morſi di cani rabbioſi, ſecondo che dice il Mattiuolo.

Inuentori di confettare diuerſi frutti, e di fare Conſerue. Cap. VII.

EBoſio fu il primo che mangiaſſe Zuccaro, ma alcuni vogliano che il Zuccaro non fuſſe conoſciuto dalli Antichi, ma ſolamente il Mele, quale vſauano, ſi come ſi vede nelle loro compoſitioni, che non fanno mentione alcuna di Zuccaro; Non era altro il Zuccaro delli Antichi, che la parte più ſottile che era nel midollo delle canne, vſcitone fuori per li porri di quelle, condenſato, e ſecco dal Sole, ſi come ſi condenſa da noi per arte di fuoco.

Caligola, il quale conſumò quaſi tutto il teſoro che li laſsò Tiberio, in fare ſontoſue cene, e Banchetti, fu il primo che formaſſe di Zuccaro, Peſci, Funghi, Caſtagne, Torte, & altre coſe, le quali vſano al preſente in Napoli, madre delle delitie.

Aleſſandra da Cariuola, fu la prima che faceſſe le Conſerue roſate, e le ſchiacciate di Mandole, e che confettaſſe li Zenzouini.

Curio Tripaldino, fu il primo che inuentò di confettare Perſiche, e Pignuoli: coſtui fu huomo infame di ladronecci, e di ſporchiſſima luſſuria.

P. Gullonio, fù il primo che confettaſſe li Cotogni, e vi poneſſe il Muſchio; coſtui fu notato da Oratio per la ſua gola, e da Lucullo, di molte coſe da Tertulliano biaſimate, quali furno il ſontuoſo viuere di Gallonio, la gola di Apitio, il giuoco di Curio, e l'imbriachezza d'Antonio; e non doppo molto tempo vn ſuo nepote ritrouò di fare il gelo, e di confettare li pezzi intieri di Cotogni, le quali coſe a noſtri tempi vſano in diuerſi luoghi d'Italia, ma in Iſpagna, in particolare in Portugallo, e Valenza tengano il primo luogo.

Cleonimo da Spelle, fu il primo che confettaſſe le Zucche, & le Lat-

tughe, e li Cedri, costui fu di santissima vita.

Giosippo Perla fu il primo che confettasse le Pera Moscatelle, le Nespole, le Lattughe, & le radici di Buglossa.

Lelia Romana, fu la prima che confettasse le Noci fresche, & condita con Mele, gioua alle reni fredde, le Noci si chiamano da Latini Iuglandes, che vuol dire Ghiande di Gioue, perche nelli primi tempi del Mondo, gli huomini erano vsi al comun cibo delle Ghiande, e doppoi ritrouando le Noci più grate al gusto, le chiamorno per eccellenza Ghiande di Gioue.

Cassandra da Ferrara, fu la prima che confettasse le Nespole, Discoride pone due specie di Nespole, vna chiamata Aronia, la quale ha dentro di sè trè ossi, & è grata al gusto, e dalli Arabi è chiamata, Zaror, e da noi Azzaruole, & l'altra specie sono le comuni dette Nespole, più atte per Medicina che per cibo, & l'vna, & l'altra sorte si condiscono con Zuccaro, e se ne fa Conserua, come al suo luogo ho detto.

Filippello speciale, è stato il primo che habbia confettate le Vliue, in Sicilia.

Acchille Alessandrino speciale, fu il primo che confettasse le Pera di diuerse sorti.

Leuiniano da Tolentino, fu il primo che confettasse il seme di Poponi, e l'Aniso, & il finocchio; fu costui huomo fraudolente più di ogni altro di sua età.

Landuccio Fiorentino, fu il primo che mangiasse Aranci, Limoni, & Pome di Adamo confettate.

Agrane Medico, fu il primo che portasse in Tauola Curiandoli confetti, per reprimere li fumi, che per il cibo sogliono venire al celebro; costui fu quello che risanò Atene dalla Peste, con fare accendere di molti fuochi.

Inuentori di fare diuerse sorti di Pane da mangiare. Cap. VIII.

LI Romani Antichi si ciborno di Farro, e Polenta di grano spogliato trecento Anni, secondo che scriue Plinio, *Populum Romanum, Farre tantum, & frumento CCC. Annis vsum Verius tradit.*

Si trouano fino al dì d'hoggi appresso di alcune nationi, vn Pane, il quale gli Antichi chiamauano Artolagano, qual si faceua di Sembola cotta nell'Oglio, e vi aggiungeuano vn poco di vino, con Pepe, ouero ci poneuano vn poco di grasso, del quale ne fu inuentore Statiano Nocera, huomo molto bellicoso.

L'Indiani Occidentali dicono che Caribe loro Profeta, li mostrò l'vso della Radice Hetic, & il modo di coltiuarla, della quale ne faceuano Pane.

Nell'Egitto faceuano vn Pane di vn certo frutto del Lotto chiamato l'Ottomera, il qual frutto è come il Miglio, si come dice Plinio, *est & Lottomera, quæ fit, ex loto sata, ex cuius semine simili Milio fiunt Panis*

in Egipto, è particolarmente dalli Paſtori, quali lo faceuano con acqua, ouero con latte, ma difficilmente lo digeriuano.

Si vſaua appreſſo di alcuni Populi, particolarmente in Puglia, vna ſorte di Pane detto Colifio, cioè Pane ceneritio, fatto in ſtiacciate, e cotto ſotto le Ceneri, del quale ne fa mentione Plauto quando dice, *Colaphia mihi nè incocta dentis*, ſi ſtima che di tal Pane, ne fuſſe inuentore Perna Sabino, Hoſte corteſiſſimo.

Nell'Iſola Tarennate vi è vn'Albero che fa vn cappuccio nelle ſue eſtremità, nel cui midollo ſi ritroua vna farina, della quale ne fanno Pane, ſi come dice il Cluſio, qual è inſipido, ma mangiato con Zuccaro, Pepe, e Cinamomo, che da alcuni è deſiderato, il primo che portò queſto Pane, fu Franceſco Deachè nel tempo delle gran careſtie.

Nell'Iſlandia, & altri paeſi Settentrionali fanno del Pane di Peſci, ſi come dice Plinio, & anco nell'Indie Orientali; *Oritas ab Indis arbis fluuius disterminat, hÿ nullum alium cibum nouere, quam Piſcium quos vnguibus diſſectos ſole torrent, atque ita Panem, exÿs faciunt*, ſi come lo rferiſce Clitarco ancora.

Si vſauano da molti populi vna ſorte di ſchiacciate dette Elaffi, fatte di Seſſamo; queſto è vna ſorte di formento Indiano, ſi come dice Plinio, *Aeſtiua furmenta diximus ſeſſamen, Milium, & Panicum, ſeſſama ab Indis venit*, quali faceuano con fior di farina, & ne fu inuentore Pietro di Capua; al medeſimo ſe li attribuiſce molte altre foggie di fogaccie, particolarmente le Montiane, quali erano compoſte di fior di farina, di Caſcio, e di Vino, vſate modernamente dalli Contadini di Caſtiglione del Lago di Perugia, ma vi pongano di più Noci dentro.

Il Pane Siligeneo, il Bronfelſio, col Cornario, dicono eſſer fatto di ſegala, ma Plinio con molti altri non l'affermano, & alcuni altri dicono che detto Pane era fatto di vna ſpetie di grano chiamato Robus, qual così chiama la Siligene il Columella, ma la maggior parte di buoni Autori affermano, che fuſſe quello fatto del più eletto formento, che in quei tempi ſi ritrouaſſe in Italia, & anco della più pura parte della farina paſſata per il più denſo taniſo, ouero ſettaccio, che ritrouare ſi poteſſe, perche ſilgo ſignifica la midolla del formento, ſi come l'afferma Galeno nel primo *alimentorum*, quando dice, *At vero puriſſimus Panis apud Romanos dicitur ſiligineus*, & anco l'afferma Iuuenale nella quinta Satire: *ſed tener, & niueus mollique ſiligene*.

Nella prima età, detta l'età dell'oro, viueuano di Ghiande, e delle frondi ſe ne coronauano le tempie; Cerere poi degna d'eterno honore ritrouò il formento, e ci inſegnò a fare il Pane, già ſi viſſe longo tempo in Italia di Polte, ſi come in Grecia di Polenta ſi viueua, e così fu incognita la Polenta in Italia, ſi come la Polte in Grecia; Ennio nobil Poeta deſcriuendo vna gran fame diſſe, che li Padri toglieuano di bocca alli figliuoli l'oſſa, e non fa mentione alcuna di Pane, e perciò noi habbiamo vna grande obli-

gatione a Cerere, & non minore à Carmelia, la quale vi aggiunse il grano, accioche facesse li Corpi più robusti, e ci porgesse più saluteuole nutrimento; Già si faceua il pane à quella foggia, che hora si fanno li Casci Caualli, e poi si ridusse in forma di schiacciata, e finalmente se li è data la forma di figura sferica: Papirio Egittio ci insegnò di mescolarui l'Anici, & il Butiro dentro, per renderlo più saporito, e si stette molto tempo senza Pistori, cioè senza Fornari, perche il fare del Pane, era solamente opera di Donne, & li Pistori erano così chiamati per il pestare, nel far della pasta.

Inuentori di diuersi Vini, dalli Antichi ritrouati in diuersi luoghi Cap. IX.

HOra si tratterà dell'inuentori di diuersi Vini, & altre diuerse beuande, che Anticamente vsauano, & incominciaremo dalla Tornaccia, cioè Vernaccia di Celatica, e da quella di Calciano, le quali vengano di loro origine dall'Antico Falerino, de' quali Vini parlandone gli Scrittori delle cose naturali dicono non essere sani, e massime essendo molto vecchi, ouero molto nuoui, ma deueno essere di mezzana età, li megliori; Crispo Fabiano fu quello che ne portò l'insito in Lombardia; ma si vanno variando la bontà delli Vini, per la varietà delli terreni, & anco dell'aspetto del Cielo, si come per esperienza chiaramente si vede.

Li Vini di Valtelina, di Chiauenna, & di Piuri, dico quelli che si chiamano di Ronco, traggono loro origene da quel vino detto puccino, per il quale diceua Liuia Agusta esser peruenuta beuendone all'età di settantadue Anni, Piro di Ponte ne fu il traportatore.

Li Vini del Lago di Como, e di Trezzo, sono discesi dal Vino detto Settino, il quale Augusto preferì a tutti li altri, & l'essaltò con marauigliose lodi: Scipione Bruno lo traportò, & ne fu premiato, e lodato assai.

Li Razzesi amabili, e Moscatelli di Taggia, sono di schiatta del Cecubo loco di Grecia, reputato generosissimo, perche al Sole si accendeua con la fiamma, se il vero affermò Plinio.

Li Trebiani di Modona, e di Toscana sono discesi dal Gaurano, & Filippo Fusello fu il traportatore.

Li Vini del Monferato, sono delle viti del Vino detto Faustiano, in quel paese le portò Lucio Trotellio, huomo virile, e gran beuitore.

Li Vini da Drò, & da Tremenne, discendono dalli Vini Massi, e li portò in quei paesi Carbonio Trentino strenuo beuitore.

Li Vini Salerni, & san Seuerini erano Vini detti Galeni, benche hora siano megliori di prima, rispetto alle sopradette ragioni del buon terreno, e di megliore Aria.

Il Vino Corso, venne da Velletri, e da Piperno, questi Vini erano in gran prezzo, ma hora non tanto, se bene che in quell'Isola habbia di gran longa migliorato, rispetto al buon terreno.

Il

Il Vino Briancesco è deriuato dal Signino, poiche hauendo mutato paese, habbia mutato natura ancora, perche Signino era austero, qual era atto a restringere il ventre, Fabio Porcino lo portò in quei paesi, & n'hebbe gran mercede.

Il Vino Cesennatico, procede dal Casentino, qual è molto sano; soleua dire Tiberio Cesare, che tutti li Medici haueano consentito di darli la palma, per essere sano.

Li Vini Frullani procedono da Mamertini, quali furno celebrati da Giulio Cesare Imperatore, si come appare nelle sue Epistole.

Li Vini Vicentini, sono deriuati dal Taurominitano, ma hanno molto tralignato dalli suoi progenitori, rispetto alle Nebbie, & alli terreni, Dalidoda Tiano fu l'inuentore.

Li Vini Berzamini che nascono nel Padouano, parte discendono da quelli Vini che gia furno detti pretutij, e parte dalli Anconitani, delli quali parlò Plinio honoratamente.

Li Vini di san Colombano, & da Cesezzo, sono di razza di Vino Palmesio, & Mecentiano Pirro ne andò longamente altiero, per hauerlo traportato.

Li Vini di Rieti, li quali sono da Vergilio preferiti a tutti, eccetto che al Falernitano, altri vogliano che siano li Vini Latinensij, & altri grauicani, & altri stoniensij, perche molti hanno tralignato di bontà, si come molti hanno malignato, tramutandosi da luogo a luogo, non si sà a chi di questi si debba dare la palma, benche si sia dato l'honore, a Lentidio Pontano, qual ne fu il trasportatore.

Li Vini di Orliens in lingua d'ocha, sono discesi dal Certano, del quale si fà mentione appresso di Plinio, e lo repone trà li Vini lodati, vn Parigino cortigiano del Rè di Francia, fu l'inuentore di trasportare il germe.

Li Vini di Spagna, per la maggior parte nascono dalli Vini di Luna a' quali la Toscana già dette la palma, e questi sono diuenuti megliori, che non erano li loro predecessori.

Li Vini di Beona nacquero da quelli di Spagna, & vn certo Scrittore molto curioso dice che li trasportò vn Scozzese soldato, & eccellente beuitore.

Li Vini di Vngaria hebbero l'origene da Tarentini, mercè di Vngrado Mercante lealissimo, che gli condusse in quelli paesi, non senza gran remuneratione.

Li Vini di Bauiera hebbero origene dalli Valentiani, benche alcuni affermano essere discesi dalli Vini che nascono in Cosenza, & questi l'hebbero per opera di Claudio Alemano.

Le Viti longo il Lago di Zurigo in molta quantità piantate, furno tolte in Lucania, da vn certo Oldorico eccellente beuitore.

Le Viti che fanno la Maluagia in Raguza, sono state portate da Candia, da vn Basciano Macedonico.

Le

Le Viti del Greco di somma vennero dall'Isole di Scio, là di doue ne viene il Mastico ancora, qual vi fu portato da Papinio Successano.

Li Vini di Coreggio, sono figliuoli delli Vini di Lesbo, e di tal tralatione si dà la lode a Palmerio Anginolo.

Li Vini della Valle di Elsa, discendono dalli Vini, che a Tempsara felicemente già nasceuano, & Nello Cresporio ne fu l'inuentore.

Li Vini della Lunigiana, sono nati dalli Vini detti Turini, per l'industria di Belloccio huomo facetissimo.

Li Vini Pisani, secondo l'opinione di alcuni, sono discesi dalli Vini di Fiesole.

Le Viti Spoletine vengano da quelle di Trezenio, quali erano sterili, ma per la benignità del Cielo Italiano, diuennero buone.

Le Viti Mirandolane furno tolte da Sempronio Megillo in la Canea già detta Cidonia, luogo di Candia, le quali hanno perduto gran parte del primiero vigore.

Del Vino di Poma ne fu inuentore, si come credo Publio Negro.

Del Vino detto Omfaccio, Nicandro da Bernia ne fu l'inuentore, qual si faceua di Lambrusca, qual è addimandato da Greci Enantino.

Il Vino Lucchese, particolarmente quello che si fa a Vorno, a Forcì, a san Gennaro, & Aquilea, a san Quirico, Loppeglia, a san Pancratio, Marlia, & a Saltocchio, è disceso da quel nobil Vino detto Tasio, & Pompeo Nuntio ne fu il trasportatore.

Il Vino di Genoua, fu pottato da vltra Mare, & da quel Vino già procede che fu detto Arsio.

Il Vino di Losana, nasce da quel Vino detto Naspercenite, molto comendato, da Appollodoro Medico, in quel suo volume, nel quale scriue a Tolomeo, di qual sorte Vino egli douesse beuere, & è opinione di alcuni, che li Vini Italiani all'hora non fussero noti, si tiene Autore Lelio Capitone.

Il Vino Casentino discende dal Vino detto Messogite, il quale già soleua indurre dolori di testa a chi ne beueua.

Dall'Efeso, & dall'Apameno, deriuano li Vini della Marema di Siena, per opera di Eorofilo nobile Caualliero.

Dal Vino detto Protagio comendato molto dalla scuola di Asclepiade, nacque il Moscatello di Galbata, luogo nelli Monti di Brianza.

Inuentori di diuerse beuande Anticamente ritrouate. Cap. X.

VIno fatto col calamo arromatico, del quale se ne fa memoria nella Commedia di Plauto, detta Persa, l'inuentore fu Spurio Carbone.

Vino fatto con la saluia, per confortare lo stomaco, & li nerui, fu inuentore Teofano Medico da Megara.

Vi-

Vino che si fa con il Rosmarino, fu l'inuentore Teofilo da Egina, Medico, non men dotto che prudente.
Vino che si fa con l'Enola come vsano in Alemagna, per riscaldare li stomachi freddi, fu l'inuentore Archigene Cipriotto Medico esperto.
Vino fatto con l'Assentio, qual è vtilissimo, per certo, ne fu l'inuentore Ruffo da Salamina Medico molto acuto.
Vino fatto con la Pece, si chiama dalli Latini *Vinum piccatum*, si crede essere stato il sopradetto Medico Ruffo, qual è di molta sperienza, detto inuentore.
Vino fatto con le rose, del quale si fa memoria appresso di Plinio, si crede, che l'inuentore sia stato Honocrito Corfuotto, Medico Eccellentissimo.
Di ponere l'acqua Marina nel Vino, l'inuentore fu Erasistrato, huomo molto dotto.
Pisone da Reggio, fu l'inuentore di fare la Raspia.
Clenardo da Pola è stato il primo di fare la Posca, hoggi detto picciuolo, ouero Acquato.
Godinzo Bresciano, fu l'inuentore di dare il Moscatello, al Vino.
Gotrifredo da Monlione, fu l'inuentore di fare l'Hippocrasso fatto con Arromati.
Polidamasso da Spello, è stato l'inuĕtore di fare il Vino, cō li Prugnuoli.
Del Vino fatto con il sacco, ne fu inuentore Cosimo dalla Mirandola.
Vel Vino di Melagranate si tiene che fusse l'Autore Filisto, Medico Rodiotto.
Dell'Acquaruolo, cioè fatto con acqua, si tiene per Autore Nonnio da Moncia.
Delle Ceruose, quali hoggidì vsano in alcune parti di Francia, Alemagna, Inghilterra, & altri paesi, si tiene che fusse l'Autore vn Maestro Placido da Villa Lituano, huomo nemico mortale dell'Acqua, & suiscerato del Vino.
Del beuere vn sorso di acqua fresca doppo il pasto, fu conseglio di Celso, benche alcuni siano di stomaco freddo, e debole, ne hanno sentito grande vtilità.
Domitiano Brunello fu inuentore di quella beuanda detta dalli Populi di Traccia, Anista, la quale si soleua beuere con gli occhi chiusi: di questa ne fa mentione Horatio nel primo libro delli suoi versi.
Timoteo Cogellito fu inuentore di quella beuanda detta Ozibalma, la quale si faceua di sale, & di aceto fresco, per andare nelli luoghi sospetti delli fiati serpentini.
Girolamo Medico Rodiotto fu inuentore di quella beuanda detta Ouizzaccara, fatta di zuccaro, & aceto, per rinfrescare li nostri corpi.
Bestonio Hidrontino fu l'inuentore di quella beuanda detta Pirattio, per-

perche ſi faceua di Pera, e ſi beueua in luogo di Vino, ma per gli ſtomachi mal conditionati, ſi come alcuni buoni Autori dicono, *nonPiratum*, ma per l'auuenire ſi beua Vino puro, perche gli Antichi l'vſorno per beuere, e per nutrire ancora.

Calimeno Pendonio fu l'inuentore del Zitho, che ſi fa in Egitto, & del medeſimo inuentore è la Bua, beuanda da fanciulli, della quale Catone ne fà grata memoria nelli ſuoi ſcritti: Il medeſimo fu inuentore della Celia, & della Cerea, che ſi fà in Iſpagna, & della Ceruiſca Gallicana, la quale ſe non ſi adacqua imbriaca come fa il Vino, quali beuande modernamente dette Birra.

Hippocrate da Coo Medico Eccellentiſſimo fu l'inuentore della Titiſana, la qual ſi fà d'Orzo, della quale ne fa mentione Martiale nel duodecimo.

Gregorio Boccalino Dalmatino, dall'Iſola di mezzo fu l'inuentore della beuanda detta Sabaia, la qual ſi fà d'Orzo, & di Formento, benche tal beuanda ſia vſata più dalli poueri, che dalli ricchi.

IL FINE.

REGISTRO.

a b c d e

A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z.

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Sſ Tt Vu Xx Yy Zz.

Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg Hhh Iii Kkk Lll Mmm.

Tutti ſono fogli intieri.

DISCORSO
D' ANTONIO FRVGOLI
LVCCHESE,

SOPRA L'OFFICIO DEL TRINCIANTE,
con molti auuertimenti circa à detto officio.

Nel quale si tratta del vero, e facile modo di trinciare diuerse robbe mangiatiue, tanto da grasso, quanto da magro.

Con il modo, & ordine per fare vn'Alloggio à qualsiuoglia gran Prencipe, ò Signore, & ancora il modo di tirare per ordine tutte le liste che bisogneranno per detto Alloggio.

Con vna Lista all'Alemana, & vna alla Pollacca seruite, con alcune Viuande secondo l'vso di detti Paesi.

LIBRO OTTAVO.

IN ROMA, Appresso Francesco Caualli. 1638.

Con licenza de' Superiori.

Imprimatur, si videbitur Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost.

A. Episc. Torniellus Vicesg.

IO Iacomo Lupi Romano Maestro di Sala dell'Eminentissimo Sig. Cardinale Borgia, per commissione speciale del Reuerendissimo Padre Maestro del Sacro Palazzo Apostolico F. Nicolò Ricardi dell'Ordine de'Predicatori ho diligentemente reuisto il libro ottauo, detto Discorso del Sig. Antonio Frugoli Lucchese, sopra l'officio del Trinciante, quale non contenendo cose repugnanti alla nostra santa fede, ne a'boni costumi, anzi materia nel suo genere molto vtile, e profitteuole à consimili Professori, lo giudico degno della stampa, acciò si come il Discorso è singolare, così il beneficio resti commune. In fede diche ho fatto la presente approbatione di mia propria mano questo dì 10. Marzo 1635.

Iacomo Lupi mano propria.

IO Siluio Antonino da Mont'Albotto Trinciante dell'Eminentissimo Sig. Cardinale Antonio Barberino, per ordine, & commissione del Reuerendissimo Padre Maestro del Sacro Palazzo Apastolico F. Nicolò Riccardi dell'ordine de' Predicatori, hò diligentemente riueduto il Libro ottauo, detto, Discorso del Sig. Antonio Frugoii Lucchese sopra l'officio del Trinciante, il quale in suo genere lo giudico degno di stampa, poiche non contiene se non materia molto vtile e profitteuole a chiunque si dilettarà di tal professione, e per fede hò fatta la presente approbatione di mia propria mano. In Roma questo di 20. di Marzo 1638.

Io Siluio Antonini mano propria.

Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Lupus Mag. & Soc. Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost. F. Nicolai Riccardij Ord. Præd.

ALL' EMIN.MO ET REVER.MO SIG.

PRENCIPE

IL SIGNOR

CARD. D' HARACH

ARCIVESCOVO DI PRAGA.

GIA' ho mandato alle ſtampe, la mia Pratica di Scalcaria, la quale è ſtata honorata dalla protettione di V.E. & aiutata dallo ſplendore di quella, potrà ſtare al paragone d'ogn'altro che in tal profeſsione habbia ſcritto; e perche ella reſti più compita l'ho voluta accompagnare con queſto Diſcorſo ſopra l'officio del Trinciante, fatto da me con qualche ſperienza, e pratica, con tutto che non ſia la mia particolare profeſsione, potrà forſe anco queſto ſtare al paragone; doue che nel mandarlo in luce, di nuouo riceuerò per gratia ſingolare da V.E. che queſto ancora reſti appoggiato alla ſua protettione, con la quale egli ſi poſſa difendere dal berſaglio delle cenſure; e per non potere rendere quelle gratie che douerei a V.E. tacerò riuerente, ſup-

pli candola ſolo ad accettare queſto picciol dono; ſecondo parto del mio debole ingegno, per il molto che le deuo; perche l'affetto è grande, benche le forze deboli; reſtami ſolo di pregarle da ſua Diuina Maeſtà, per ogni ſua maggiore eſſaltatione, facendole humiliſsima riuerenza. Di Roma li 3. Aprile 1638.

Di V. Eminenza Reuerendiſs.

Humiliſs. e deuotiſs ſeruitore

Antonio Frugoli.

Ad Eundem Eminentiſs. & Reuerendiſs. D. Principem
CARD. ERNESTVM ADALBERTVM
PRAGÆ ARCHIEPISCOPVM.

Magnis magna dari, non ſemper gloria maior
Exigit; & magnos munera parua decent.
Hoc cæleſte quidem facili quod Principe lucet,
Ingenium & probitas, omnibus æqua facit,
Quid Phœbo ſublime magis, quid maius Olympo,
Magnus vterque, tamen parua fouere ſolet,
Fæcundat dum terra Auri Argentique talentis
Roſtra acuit culici, terga quæ pingit acù,
Dum ſolido Pelagi Conchylia rore maritat,
Tendere nec cochleæ cornua longa negat,
Si neque dum meritis, & honore ac ſtemmate fulges
Erneſtæ hæc, vereor, ſpernere noſtra velis,
Magnus es, & facilis, pietas tua cauſa puſillus
Parua dat, at facere hæc grandia, parua tuum eſt.

Alli

ALLI BENIGNI LETTORI.

HAVENDO mandato alla Stampa la mia Pratica di Scalcaria ſenza il Trinciante, con tutto che ella ſia copioſa, e di molta ſperienza, non mi pareua però compita l'opera, ancorche gli haueſſi dato per giunta gl'Inuentori delle Viuande, libretto molto curioſo, ma perche detta opera ſia più perfetta l'hò voluta accompagnare con queſto Diſcorſo, fatto da me ſopra l'officio del Trinciante, il quale credo che ſarà profitteuole per quelli che haueranno guſto di tal virtù, poiche non contiene ſe non coſe da me più volte ſperimentate, & ſe bene non è mia particolare profeſſione, nientedimeno allo Scalco ſi appartiene di ſapere trinciare ancora, ſi come al Trinciante d'intenderſi di ſcalcheria; perche queſti due officij hanno frà di loro grande vnione, ſi che ſe lo Scalco dà ordine alle Viuande, & le ſerue, biſogna ancora che egli le ſappia partire, e trinciare, & il Trinciante le ſerue, & le trincia in diuerſe parti alla Menſa, e perciò con vn poco di pratica nell'officio ſuo egli ſi farà buono Scalco, perche ogni giorno trincia & ſerue queſta e quell'altra Viuanda, e così verrà in cognitione delle compoſitioni di quelle ancora; di modo che queſti due officij, come ſopra hò detto ſono bene congiunti inſieme, doue che ogni vno di queſti potrà nelle occorrenze l'vno, & l'altro officio fare, con tutto che mai ſi poſſano imparare perfettamente, tanto l'officio di Scalco, quanto quello del Trinciante, riſpetto alla diuerſità delli guſti, & ſe il Diſcorſo ſarà di qualche profitto, come credo, ogn'vno ſe ne vaglia; e ſtate ſani.

INCERTO AVTTORE D. F. G.

SAggio, e gentil Lettor
Il tempo, che consuma
Ogni cosa quà giù qual nebbia, o spuma,
Può consumar ancor
Dell'opere immortali
I Libri, che son sol di carta, e frali.
Sò, che tu haurai già letto
Quell'eccellente pratica,
Non di Filosofia, ò di Gramatica,
Ma di far'vn banchetto
Di questo Autore istesso
Il cui viuo Ritratto è sopra impresso.
Ma perche i buon bocconi
Ben conditi, e ben cotti
Piacciono al par de' bei discorsi, e dotti,
Più, che i venti Aquiloni
I primi son volati,
E si sono i secondi hor ristampati.
E così dir si può,
Che pianta sì pregiata
Vien dall'istessa mano ripiantata,
Che prima la piantò;
E che l'esperto Autore
Di nobil Pianta è saggio Agricoltore.
Che quest'opra sia pianta
L'istesso Autore il dice,
Dunque chiamarla pianta a me ancor lice;
La sua penna si vanta
Di sì nobil concetto,
Che l'Albero assomigli ad vn banchetto.
E tu ben sai ò Lettore,
Che se rallegra tutti
Vn'Albero co'i fiori, e con i frutti;
Quanto rallegri il cuore
Veder'vn bel Banchetto
Di Vitella, Cappon, Starne, e Capretto.
Mentre hai letto quest'opra,
Se tu non se' auuertito
Ti taglierà la borsa l'appetito:
Però l'ingegno adopra,
Habbi senno, e prudenza,
E se non hai denari, habbi patienza.

A N-

Regales ſtruere, & partiri Regibus eſcas
  Frugifer hic mira Frugolus arte docet.
Quid mage regale eſt, populo dare iura petenti,
  An Dominis eadem, quem dare iura vides.

Eidem.

Iuſtitia eſt conſtans ſua reddere cuique voluntas.
  Libram ideo, & gladium ſymbola nota gerit.
Id quoque fruge facis, ſed dum tua condere iura,
  Et condire ſoles, gratius ipſa facis.
Iamque Aſtræa voluntas in te eſt grata voluptas.
  Quæ metuenda forent, dulcia tela moues.
Illa res vibrat; tu Regibus arma miniſtras.
  Ergo quid hac tutrina, quid magis enſe potens?

ELOGIO

AL SIG. ANTONIO FRUGOLI LUCCHESE.

IL cui nobil genio alla Corte
  Hà moſtrato viuaciſſimo Ingegno
  Con la penna, e con l'opra.
Con quella ammaeſtra il Mondo nel ſeruigio de' Prencipi;
  Con queſta rubba la gratia de' maggiori Titolati:
Per quella haurà l'immortalità ne' tempi futuri,
  Con queſta s'acquiſta immortal fama nell'età preſente.
Laſcia in dubbio, ſe ſia più riguardeuole
  In quella, ò in queſta;
O ſe s'auuantaggia nel maneggar la penna nello ſcriuere,
  O pure il Coltello nel trinciare.
A queſti ornamenti aggiunge
  Per altri.
Corteſe affabilità, & affabile corteſia;
  Per ſe
Humil ſentimento;
  Per Dio
Pia religione, e religioſa Pietà.
  D. Aleſſio Leſmo
Per veridica teſtimonianza della ſtima,
  Che fa del lodato, ſottoſcriue volontieri.

Già la gran fama a volo
Sen và del tuo valore
Dal vno al altro polo
Con ſempiterno honore,
Che ben deuono a te Frugoli in vero
Ceder lo Scappi, & ogn'altro primiero.
Vdito hà dal Impero
E geloſia lo muoue
Gioimene il bel Coppiero
Del fulminante Gioue
Tua fama, e teme, che tu Scalco ſei
Non ſij chiamato vn dì frà li ſuoi Dei.

INCERTO AVTTORE.

Il gran Frugoli Lucca al mondo diede
Per dar nome a ſe ſteſſa, e fama eterna;
Volle, ch'ogn'huom, c'hà gl'occhi in teſta, e vede,
Vegga da vn huom'la ſua bellezza interna;
Che da vn ſuo figlio, a cui il ſaper' è piede
Quanto ſia ſaggia Lucca anco ſi ſcerna:
Poiche dicea Platon, quel dotto vecchio,
Che della Madre il figlio è vn chiaro ſpecchio.
Queſti non di dottrina aerea è dotto,
Ne di ſcienze, lambicco del ceruello;
Ma sà dar vita, a vn'animal, ch'è cotto,
Vn banchetto sà far ſenza triuello:
L'appetito riſueglia, e ſatia il ghiotto,
Fa diuentar' Appolline il Tinello;
E quello, ch'è ſtupore de' ſtupori
Sà dar' ad vn ſapor mille ſapori.
Chi vuol veder il gran valor dell'arte,
Ch'accreſce il bell' e'l buono alla natura;
Viſiti i ſuoi banchetti, e le ſue carte,
Oſſerui ben la trama, e l'orditura;
Come condiſca, e come ben comparte
Con ordine i ſuoi cibi, e con miſura.
Par, che ciò, ch'è da capo fin d'abbaſſo
Sia poſto con bilancia, e co'l compaſſo.
Quindi aduien, ch'a vn così gran miracolo
Chi ſi troua ſtupiſce, e reſta immobile;
Si vorrebbe lodar, ma il gran cenacolo
Ogni gran lode renderebbe ignobile.

Va

Vn ſoggetto cotal, dice vn'Oracolo,
Che merta d'habitar ſul primo mobile,
Oue, ne mai ſi muor, ne mai s'inuetera,
E far banchetti a Gioue, a Marte &cetera.

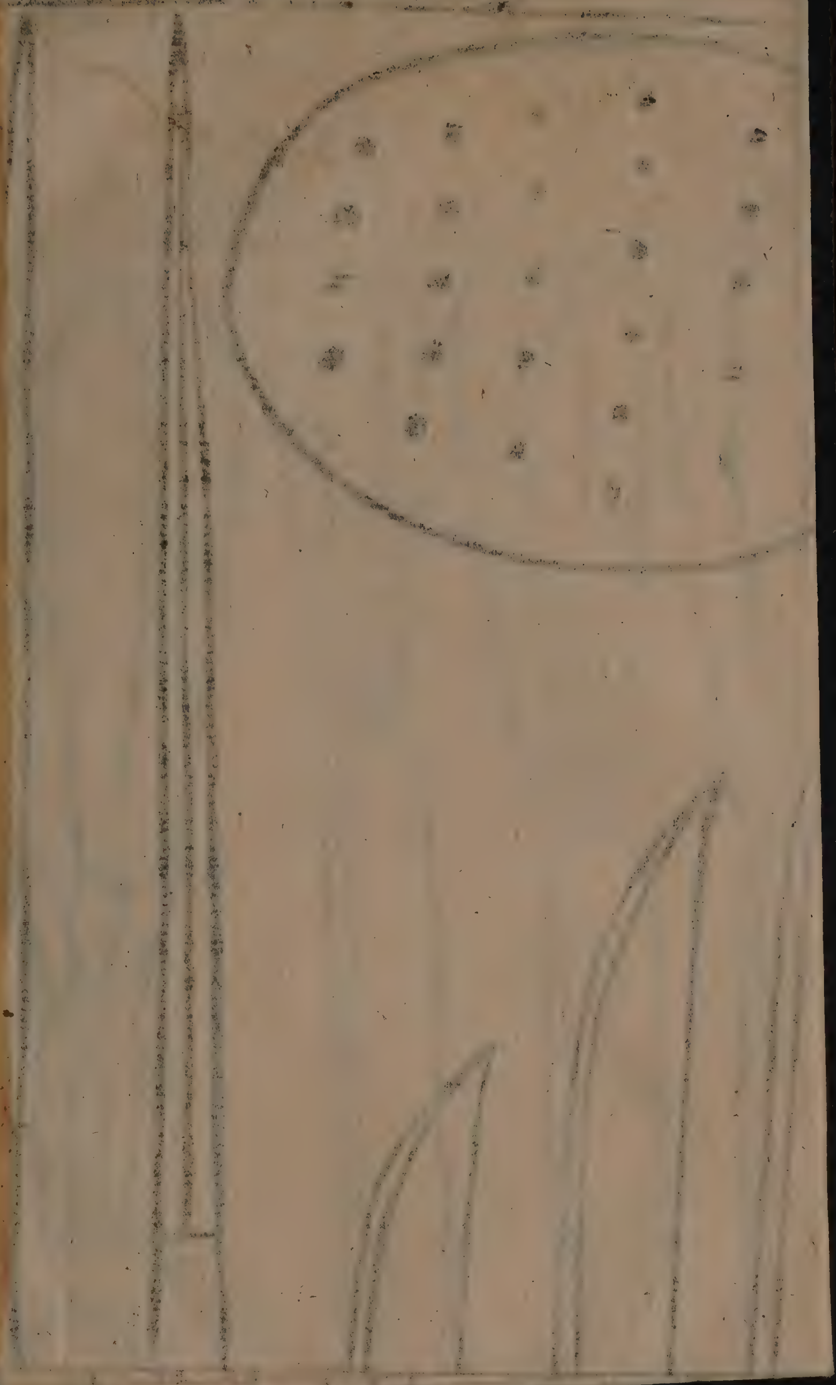
Tace la lingua mia
Non che di dir le ſpiaccia,
Le voſtre lodi, ò che mi ſia nemica,
Ma perche il cor m'agghiaccia,
Giuſto timor che par che ſi mi dica,
Chi Frugol vuol lodar conuien che taccia:
Si che tacendo honoro
Voſtro doppio lauoro;
Che tacendo vi lodo,
Con più ſublime, & honorato modo?

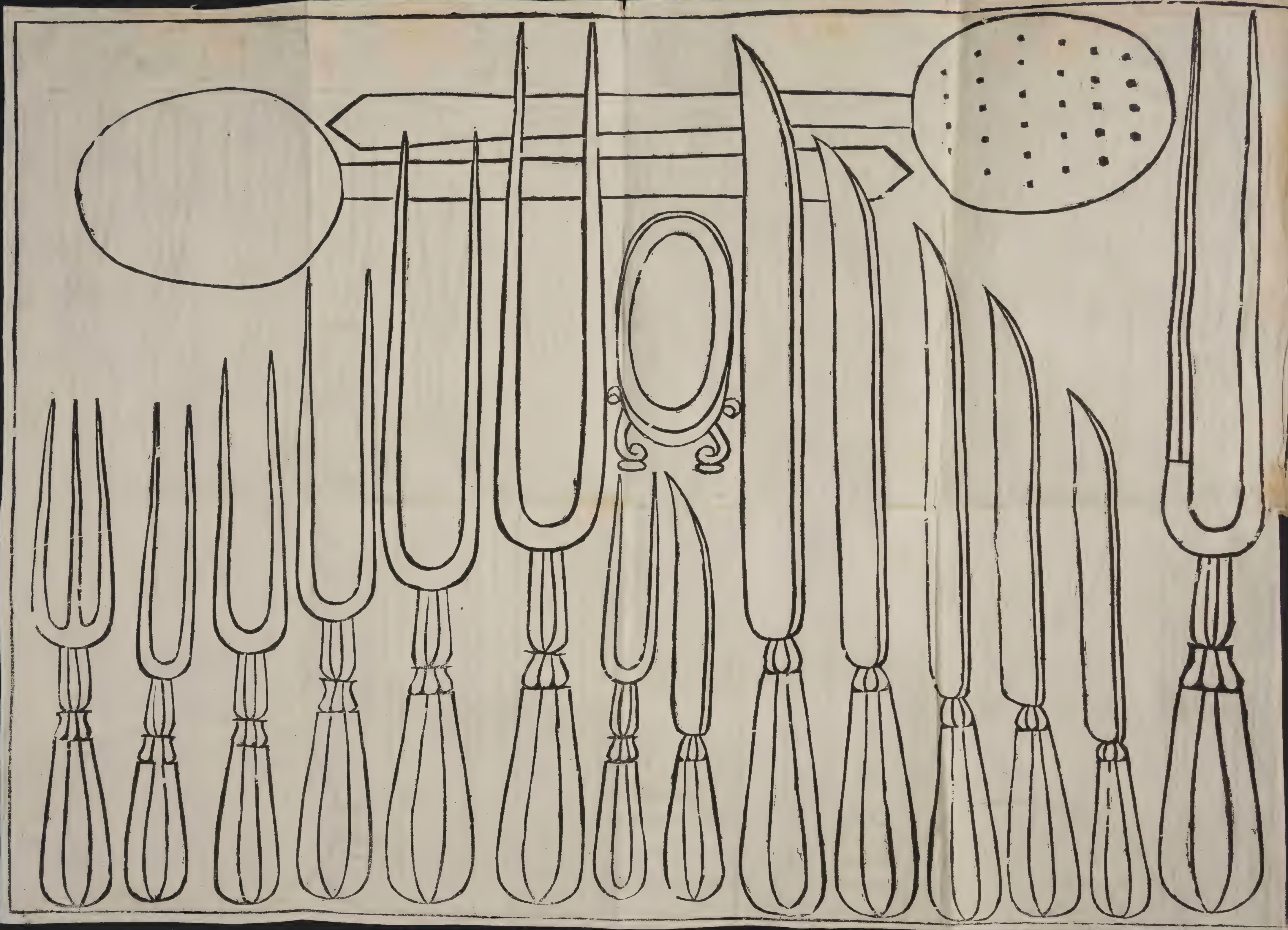
INCERTO AVTTORE.

Frugoli già tu deſti in luce al mondo
L'opra di Scalcaria, opra eccellente,
Che chiunque girar voleſſe a tondo
La Terra, come il Sol continuamente,
E veder quanto moſtra il Mappamondo,
Da vn polo all'altro, e Leuante, e Ponente,
Non troueria chi mai sì ben ſcriueſſe,
D'Aroſti, di Pottaggi, e carne alleſſe.
E perche le viuande, tutte quante
In forma di banchetto hauei diſpoſte
Con ordine sì bel che mai più auanti
A qual ſi voglia Menſa furo eſpoſte,
*Che per trinciarle haueſſe lor ſcompoſte; *Non ſi trouaua alcun cosi arrogante.
Dunque ben fai tu che ne fuſti Autore,
Hora a trinciarle, e far nuouo ſtupore;
Chi può parlar di te ſenza lodarti,
Frugoli norma della Scalcaria,
Ma chi a baſtanza lodar mai potria,
Te che del ver trinciar ſai tutte l'arti;
Anzi non baſteria per honorarti
De' Latini, e Volgar la Poeſia;
Hor vedi ſe mai troppo à dir ſaria,
Che non hanno vn tuo par tutte le parti.
E ver che dice chi non può mentire,
Che chi ſi humilia, poi ſarà eſaltato,
E chi s'eſalta in baſſo dee venire.
Mà quando vn huom che merta vien lodato,
Iddio ch'è giuſto non lo può punire,
Perche mai lode, e merto fù peccato.

toli, di Cotognata, e di conserua, di diuersi frutti, cap. 57. 69
Modo & ordine per fare vn Alloggio à qualsiuoglia gran Principe, cap. 58. pag. 70
Lista di tutta la famiglia del Prencipe con sue camerate di gentilhuomini, & altre genti, cap. 59. 71
Auuertimenti allo Scalco che farà l'alloggio, 60. 73
Lista prima per la Tauola del Prencipe con sue camerate ad vn Piatto seruito in Piatti reali, cap. 61. 74
Auuertimenti allo Scalco sopra le liste di detto alloggio. 62. 77
Lista delli Officiali principali che mangiano doppo il Prencipe. cap. 63. 78
Liste che farà lo Scalco principale, a tutti li Scalchi che seruiranno alle Tauole di persone titolate, del Prencipe. cap. 64. 80
Lista per li Caualllieri, & altre persone titolate che mangiano nell' istesso tempo del Prencipe, cap. 65. 81
Lista per la tauola che mangiano nell' istesso tempo del Prencipe a tre Piatti. cap. 66. 84
Lista per diuersi official. bassi del Prencipe à quattro Piatti, cap. 67. 86
Lista per diuersi seruitori bassi del Prencipe, & altri seruitori di Gentilhuomini à venti Piatti che sono in tutto centouenti persone. cap. 68. 87
Diuersi auuertimenti allo Scalco principale per detto alloggio, cap. 69. 87
Lista alla Alemana. cap. 70. 88
Lista alla Pollacca. cap. 71. 93

IL FINE.





LIBRO OTTAVO

Nel quale si tratta di diuersi Auuertimenti al Trinciante con il vero modo di trinciare diuerse robbe mangiatiue, da grasso, e da magro.

Diuerse qualità che si ricercano nel Trinciante, con alcuni Auuertimenti nell'offitio suo. Cap. I.

Età, e vestire del Trinciate.

QVELLO che vorrà essercitare l'offitio del Trinciante, douerà essere di honesta età, ma non decrepito; acciò che possa resistere alla fatica, che li bisognerà fare, e dourà vestire di corto, con spada, e cappa, ma con politia, perche gli conuerrà stare alla presenza non solo del suo Signore, ma delli Gentilhuomini, che assistono quando mangia, & anco delli Conuitati, che spesso hauerà alla Mensa; siche da tutti questi tali saranno osseruati più gli suoi difetti, che le sue buone qualità; e perciò se egli hauerà qualche bello anello, nel dito della mano sinistra, con la qual sostenta in aria la forcina, con la robba che hauerà da trinciare, alletterà assai, e renderà più bella vista alli circostanti, & non douerà essere stroppiato non solo di ceruello, ma di nessuna altra parte della sua vita; nè tampoco sordo, rispetto che alcuna volta li sarà detto alcuna cosa dal suo Signore, al quale darà risposta conforme à quello che li sarà addimandato con breue parole, perche non fosse preso per vn cianciatore, ò troppo domestico suo; & dourà vsare particolare diligenza nel partire bene tutte quelle robbe mangiatiue che hauerà da trinciare, & anco di conoscere quali siano le miglior parti di tutte le viuande, tanto da grasso, quanto da magro, che egli partirà; si come diuersi frutti d'alberi, e di terra, ancora, & auuertirà nel trinciare qualsiuoglia sorte di robba in cima la forcina, non la terrà tanto diritta in aria che il grasso che colerà di qualsiuoglia volatile, ò altra carne grassa, li cada tutta sopra la mano di detta forcina; di modo che, hauedo vnte le mani, non paresse vn Cuoco, ò Guatterone, e perciò la terrà alquanto in fuora, ma non di maniera che quella robba, che vi hauerà in cima l'habbia à cadere sopra la Tauola, come ancora quando che hauerà da trinciare alcuna cosa nel Piatto, ò vero in aria in cima la forcina alla presenza di gran Signori, non si perderà d'animo, perche gli Scalchi non pongano huo-

Qualità del Trinciante di vita, e costumi.

Auuertimenti nel sostentare in aria la forcina.

mini armati sù per le menſe, altro che diuerſe viuande, di robbe mangiatiue, quali non hanno ſenſo, doue che non è pericolo che ſe li riuoltino, ſiche il Trinciante, non ſi dourà impallidire nel fare il ſuo ſeruigio, accioche quando hauerà la forcina, e coltello nelle mani, non tremaſſe come la foglia al vento; ma ſi bene con ogni ardire farà l'officio ſuo; & non mancherà di vſare diligenza di riuedere la coltelliera, prima che il Credentiero l'apparecchi, ſe tutti li coltelli saranno ben netti, e politi, & ſe taglieranno bene, acciò che alla preſenza del Padrone non reſtaſſe ſuergognato; Vi ſono poi certi buoni Autori, che hanno detto che il Trinciante deue far fare la credenza delle viuande alla Menſa, ben che tal diligenza non tocca a lui, perche la deue fare lo Scalco, di qualſiuoglia viuanda, & altre coſe mangiatiue che ſeruirà alla Menſa del ſuo Signore, e non il Trinciante; poi che ſaria vna gran diffidenza per lo Scalco appreſſo il Padrone, & ſaria vn volere entrare nell'officio ſuo, ſiche più preſto egli cercarà di ſtare vnito e d'accordo ſeco, accioche il loro Signore non ne andaſſe di mezzo; ma ſi bene il Trinciante dourà trinciare ſolamente quella viuanda che gli ponerà auanti lo Scalco da trinciare, & non altre, come quello che sà il guſto del Padrone; & anco sà quelle Viuande che ſaranno recipienti e buone, e quali vorrà ſeruirſene in altre Tauole di Gentilhuomini di caſa; ò vero per foreſterie; ma ſe pur egli vorrà far fare la credenza di alcuna coſa, acciò non li fuſſe machinata la ſua fedeltà con qualche ſorte di veleni, la farà fare dell la ſua coltelliera, con far paſſare le punte delle forcine, & il taglio delli coltelli per vn poco di pane, ò vero qualche frutto; & lo farà mangiare à quello che li netta; perche del reſto di qualſiuoglia coſa mangiatiua hà da eſſere particolar cura e diligenza dello Scalco.

Ardire e diligēza nel Trinciante.

Vnione del Trinciante cō lo Scalco per l'officio ſuo.

La Credenza che deue fare il Trinciante.

Modo che hauerà da tenere il Triuciante per imparare à tener il coltello, e forcina nelle mani, & altri auuertimenti. Cap. II.

QVelli che vorranno imparare à trinciare, prima biſogna che imparino à tenere bene il coltello, e la forcina nelle mani, quali ſaranno apparecchiati dal Credentiero ſopra di vn piatto, con vna ſaluietta piegata ſotto, & vna per nettare li coltelli, e forcine, con vna ſaliera nel mezzo, la quale ſi porrà alla mano deſtra à capo di tauola, ò vero ſopra di vn Tauolino, doue hauerà da trinciare, & li tondi ſi porranno alla mano ſiniſtra della coltelliera, & il Trinciante ſi porrà in piedi con la perſona giuſta, di modo che non tocchi la tauola, ò ſia tauolino con la vita, nè con veſtiti, & non deue ſtare

Apparecchio della Coltelliera.

Auuertimenti al Trinciante nello ſtare alla Tauola.

ſtare con la teſta china, nè con la vita curua, ma aggiuſtato di modo che non paia vna ſtatua, ma ſolo come la natura gli porge, & nell' operare il ſuo ſeruigio non farà ſtorcimenti di bocca, nè muouere d'occhi, eccetto che con le mani operarà quanto li biſognarà per fare l'officio ſuo, il quale poi pigliarà con la mano deſtra il coltello. e con la ſiniſtra la forcina, li quali voltarà con le punte à dietro, & li reſtaranno trè dita per mano libere da poterſene valere per aggiuſtarſi il piatto, che gli hauerà poſto dauanti lo Scalco da trinciare quella robba, che vi ſarà dentro, tanto da graſſo con diuerſi volatili, e carnaggi, quanto da magro con diuerſi Peſci, ſi come ancora diuerſi frutti d'Alberi, e di terra, ſi che come egli ſe lo hauerà aggiuſtato dauanti, riuoltarà le punte della forcina, e coltello dauanti, e ponerà à trauerſo la forcina ſopra à quella robba, che andarà imbroccata, acciò che con la punta del coltello la poſſa infilzare per voltarla à quella parte che li biſognarà per imbroccarla, aiutandoſi con la punta della forcina ancora, perche eſſendo detta robba molto peſa, con il coltello non la potrebbe voltare ſottoſopra, e maſſime quando ſarà qualche pollo d'India groſſo, & che peſi aſſai, ò vero qualche gran pezzo di carne di quadrupedo; circa poi doue anderà imbroccata, e tagliata in aria in cima la forcina, ò vero nel piatto, ciaſcheduna coſa mangiatiua alli loro luoghi per ordine ſi vedrà, ſi come anco ſi replicaranno più volte tutti li documenti che in queſti capitoli ſi trouaranno di queſto mio Diſcorſo, e nel tenere la forcina, e coltello nelle mani; quando che il Trinciante trincierà alcuna coſa in aria, farà poſare il calcio delli manichi ſul dito piccolo della mano ſiniſtra quelli della forcina, e quello del coltello ſul dito piccolo della mano deſtra, & opererà li tagli con tutta la mano, li quali andaranno dati à qualſiuoglia congiuntura, aiutandoſi voltare doue li biſognarà il taglio del coltello, con il dito indice poſato ſopra il taglio morto di detto coltello, vicino al manico, da voltarlo, per ritrouare qualſiuoglia congiuntura: ſi come per fare diuerſi piccadigli in aria in cima la forcina, con molti tagli, che egli dourà dare à diritto, & à trauerſo, ſecondo il verſo di diuerſi pezzi di carne di quadrupedi, & anco di volatili intieri. Reſta hora di ſapere, che quando hauerà da trinciare à ſei perſone, per il piatto ordinario, e ſpeſſe volte à otto, per il piatto rinforzato; benche gli doueranno baſtare li ſei Conuitati, & non farà poco à ſeruirli in tempo, e bene; e mentre che ſoſtentarà in aria in cima la forcina qualche gran pezzo di carne di quadrupedo, ò vero qualche gran pollo d'India, e che peſino aſſai, ſe egli non li poteſſe ſoſtentare in aria per finire di ſeruire alli ſei Conuitati, alcuno de' quali li trinciarà in fette, & altri in piccadiglio, ſecondo che hauerà tempo lo poſerà nel piatto ſenza moſtra-

Modo d'imbroccare diuerſi Volatili, e carnaggi.

Modo di tenere la Forcina, e Coltello nelle mani.

A quanti Conuitati potrà ſeruire il Trinciāte.

re alcun ſegno di ſtanchezza, ma ſolo fingerà nettare il coltello, ò vero qualche altro ſuo lecito affare, perche egli poſſa pigliare alquanto di riposo, acciò poi poſſa finire di fare il ſuo ſeruigio; & auuertirà nell'operare non ſolo li tagli che darà à qualſiuoglia robba mangiatiua in cima la forcina, ma nel piatto ancora, di non fare ſtorcimenti di vita, nè di bocca, nè muouere d'occhi, ſi come ſopra hò detto, poi che in queſto ſarà oſſeruato aſſai.

Modo di moſtrare al Trinciante diuerſe robbe da trinciare vtili nell'officio ſuo, & altri auuertimenti. Cap. III.

Diuerſe robbe da trinciare in aria, e nel Piatto ancora.

Auuertimenti al Trinciante nel fare del Piccadiglio.

BEnche molte e diuerſe ſiano le robbe da trinciare in aria in cima la forcina, & altre nel Piatto, nientedimeno, ne ho volute accennare alcune, ſe bene che da altri ne ſia ſtato trattato non ſolamente di diuerſi volatili, e pezzi di carne di Quadrupedi in diuerſi modi cucinata, come aroſto, & alleſſa, & in diuerſe Pottaggierie: ma ancora di diuerſi Peſci, & frutti d'Alberi, e di terra, quali robbe alcune ne anderanno trinciate in aria in cima la forcina, & altre nel Piatto, ſi come per ordine alli loro luoghi ſi vedranno; mà perche il Trinciante principiante prima ſi poſſa aſſicurare, ſarà bene di moſtrarli doue anderanno dati li tagli, ſopra al Pollo di legno. in quanto alli Volatili, perche nelli Quadrupedi, ſe li potrà moſtrare ſopra li quarti dietro di lepre, e mezzi quarti dietro di Capretto, pur di legno; acciò che egli ſi aſſicuri bene à doue anderanno dati tutti li tagli, ſe bene li conuerrà effettuarlo, & aſſicurarſene bene ſopra à quelli di carne, in particolare ſopra li quarti dietro di Lepre, e di Capretto, ſenza tante altre ſorti di carnaggi di Quadrupedi; ſi come ancora nelli Volatili, principalmente ſopra il Pollaſtro, e Piccione, & ſopra al Cappone, ò Gallina ancora, perche aſſicurato bene ſopra à tutti queſti Volatili, e carnaggi, delli ſopradetti Quadrupedi, facilmente poi potrà imparare il reſto di tutte le Viuande, da graſſo, e da magro, che gli conuerrà partire, e trinciare, e quando che egli vorrà fare il piccadiglio, tanto nelli pezzi di carne di quadrupedi, quanto in diuerſi volatili, de quali ne anderà fatto il piccadiglio, vſerà diligenza di dare li tagli vniti per il verſo della carne, ò ſia di quadrupedo, ò vero di volatile, li quali darà per longo, & à trauerſo, vicini vno all'altro, acciò che detto piccadiglio ſia più minuto che egli potrà, & non li darà di modo che le ſemini per tutta la Tauola, perche non voleſſe alli primi tagli mandare nel Tondo, ò vero Piatto, che hauerà ſotto la mano, tut-

to

to il pezzo di carne, che hauerà in aria in cima la Forcina; ò vero Pollo che sia; mà si bene che egli si farà da vn lato per il verso della carne, ò vero pollo; & à poco à poco ne farà cadere il piccadiglio vnito, nel tondo che dourà seruire; & nel dare delli tagli à diuerse congiunture, tanto alli volatili quanto alli quadrupedi, quali anderanno trinciati intieri, & in pezzi, non dourà fare il segantino, perche faria vn brutto vedere; Mà subito che hauerà posto il coltello sopra à quella robba che taglierà in aria, cercherà di trouare la congiuntura, & calcherà la mano, di modo che li basti per fare il suo taglio, che gli bisognerà fare à qual si voglia di dette congiunture, e tirerà fuori il Coltello, verso di sè, di maniera che la punta venga tutta fuori di quella robba che taglierà pur verso di sè, e tal ordine terrà in tutti li tagli che egli darà, à qualsiuoglia robba mangiatiua che taglierà in aria, in cima la forcina; eccetto che alcuni frutti, perche li tagli vanno dati seguiti senza leuare il Coltello, in particolare nelle Pera, e Mela, & auuertirà nel rimettere il Coltello sopra à qualsiuoglia robba mangiatiua per dare li tagli che li anderanno dati, di non vi fare certi atti, come quelli che giuocano di mani, acciò che al suo Signore, nen li paresse d'essere in Piazza Nauona; Mà ben sì con ogni diligenza, e prestezza possibile farà il suo seruigio, senza alcuna affettattione, & nel dare delli tagli gli opererà conforme à quello che la natura li porge, si come nel rimettere del Coltello per dare detti tagli ancora; & volendosi detto Trinciante, essercitare nel fare del piccadiglio, lo potrà fare sopra vna mollica di Pane, e non sopra à Rape, ò vero Cauolo cappuccio, rispetto alla tenerezza loro, se bene che gli conuerrà essercitarlo sopra il vero, cioè sù diuersi pezzi di carne di Quadrupedi, & anco sopra à diuersi Volatili, si come sopra hò detto, alcuni de quali ne anderà fatto il piccadiglio, & ad altri gli anderanno dati solamente li suoi tagli, alle congiunture, si come per ordine alli loro luoghi si vederà, & il medesimo si dirà di diuersi frutti d'Alberi, e di terra, in particolare di quelli che anderanno trinciati in aria in cima la Forcina; intorno a'quali bisognerà che egli se ne assicuri molto bene, acciò che sicuramente possa seruire alla Mensa di qualsiuoglia Prencipe, ò gran Signore.

Auuertiment al Trinciante nel dare del tagli.

Modo d'imparare à fare il piccadiglio.

Quello che dourà fare il Trinciante, posto che sarà il suo Signore à Tauola, e quali siano li veri Trincianti, e quali nò. Cap. IV.

Molti sono che hanno scritto quali siano li veri trincianti e quali nò, in questo particolare credo che il buon Trinciante sarà quel-

Qualità del buon Trinciãte

quello che hauerà qualche ciuiltà, e di buona presenza & altre qualità, come al suo luoco hò detto, & quelli che non saranno veri Trincianti, al fine del presente capitolo s'intenderanno, ma prima sarà bene di sapere quello che douerà fare il buon Trinciante: posto che sarà à tauola il suo Padrone per mangiare, con sua riuerenza lo saluterà con il resto delli Conuitati, e poi si porrà giusto al suo loco doue sarà apparecchiata la Coltelliera à capo della tauola & alla sua presenza trincierà in aria in cima la forcina tutta quella robba che vi anderà trinciata, & altra ne trincierà nel Piatto ancora; si come al suo luogo hò detto, & se non fusse luogo alla propria Tauola, doue mangia il Padrone, per apparecchiare la Coltelliera, la farà apparecchiare sopra d'vn Buffetto, ò Tauolino, il quale si porrà in faccia del suo Signore à capo alla Mensa, acciò che egli possa fare l'officio suo, se bene che molto meglio sarà, e più reputatione ancora al detto Trinciante, di trinciare alla propria Mensa, e massime quando che egli sarà sicuro nel trinciare qualsiuoglia robba mangiatiua in cima la Forcina, & nel Piatto ancora, purche non si habbia d'arrossire nel fare il suo seruigio; si che il trinciare al Tauolino sarà più da principiante, che da persona prouetta & esperimentata; poi che facendo alcuni errori, non saranno tanto osseruati, quanto alla presenza del suo Signore, nè d'altri Conuitati ancora; & nel compartire, e trinciare diuerse Viuande, egli si potrà fare il suo Tondo, ò vero Piatto, di quella robba che più gli gusterà, se bene sarà alla presenza del Padrone, & non dourà aspettare che di tutti li rileui ne habbino fatto vna mescolanza di Vigne, in vasi non molto politi ancora, doue non si conoscerà qual sia l'allesso, ò quale l'Arosto, e perciò se ne potrà fare la parte ragioneuole per lui solo, poiche è consuetudine antica, benche modernamente pochi l'osseruano, perche le buone vsanze si vanno tralasciando, che sarà tutto quello che douerà fare il buon Trinciante, posto che sarà il suo Signore à Tauola. Resta hora ci sapere che vi sono ancora alcuni Trincianti che trinciano alla Tauola, & altri sopra vna Credenza, ò altra Tauola, con vn coltello, e forcina, da cucina più che da trinciare, con vn grembiale dauanti, come se hauessero à lauorare diuerse Viuande, doue che à questi tali se li potrà dare nome di smembratori, e non di Trincianti, se bene nelli paesi doue questi seruono, sono tenuti in qualche stima, secondo l'vso loro, siche li veri e buoni Trincianti saranno quelli che trincieranno alla presenza delli loro Padroni, alla propria Mensa, ò vero Tauolino, si come sopra hò detto.

Qual sia il luogo più honoreuole da Trinciare alla mensa del Padrone

Regaglie del Trinciante.

Quali siano li veri Trincianti, e quali nò.

Di

Di qual garbo, e grandezza andaranno fatti fare le Forcine, e Coltelli, per vna Coltelliera da trinciare. Cap. V.

SArà bene di sapere circa al garbo, delle forcine, e Coltelli da trinciare, conforme all'vso moderno per vna Coltelliera intiera, acciò che se questo mio discorso capitasse fuori d'Italia, & in Italia ancora ogn'vno possa vedere di qual garbo, e grandezza anderanno fatti fare tutti li pezzi per detta Coltelliera, e per ciò mi sono risoluto di farli ponere in margine, ciaschedun pezzo, si come per ordine si vedranno, la quantità che doueranno essere per vna Coltelliera intiera di dodici pezzi, trà forcine, e Coltelli fatti come vn organo, incominciando dalla Forcina, e Coltello grandi, per fino alla Forcina, e Coltello, piccoli da Frutti, quali ferri saranno vno più piccolo dell'altro, e volendoci la Forcina da Persiche, la qual và fatta fare con tre rampi, e con la Forcina, e Coltello da Lepre, senza li quali malamente potrà fare il Trinciante, se bene che potrà seruirsi del terzo Coltello che sarebbono quattordici pezzi soli, mà perche quando che hauerà da Trinciare molta robba, e fare molti piccadigli, si come spesso accade, hauerà dibisogno di molti ferri, e massime quando perdono il filo, doppo hauerli addoperati alquanto; si che circa al detto Coltello da Lepre, farà quello che più li gusterà, basta che, senza la Forcina, non potrà far di meno, ben che molti si seruono della Forcina grossa ancora, mà meglio sarà fatta fare à posta, più longa di rampi delle altre Forcine sopradette, li quali ferri, si potranno far fare, più gentili, e più grossi ancora, conforme al gusto di diuersi Trincianti, che gli haueranno d'adoperare; se bene che di tiratura, e garbo non haurà pari Roma, si come di tempera ancora, della quale non ne tratterò, perche non è mia professione, mà si bene che ne lascierò il fastidio alli Maestri che lauoreranno qual si voglia delli sopradetti ferri; Mà solo dirò, che sarà bene che li rampi delle Forcine siano senza tempera, perche nel trinciare spesse volte si arriuano con li tagli delli Coltelli, quali patiranno meno detrimento, mà si potranno temperare le punte solamente con tempera dolce, rispetto che nell'imbrocare alcun Volatile, ò vero alcun pezzo di carne di Quadrupedo si arriua in qualche osso, ò vero nel calcare assai, le punte arriuano nel Piatto, & si riuoltano come vncini, e si dura poi molta fatica à disimbroccare quella robba, che sarà restata in cima la forcina, doue che essendo temperate le punte, il Trincian-

Di qual garbo deuono essere le forcine, & li coltelli.

La tẽpera che si deue dare alle forcine, & alli coltelli.

ciante hauerà meno fastidio nel disimbroccare qualsiuoglia robba mangiatiua da cima la detta forcina.

☞ Questo è il vero disegno di tutti li coltelli, e forcine, che anderanno fatti fare per vna Coltelliera da trinciare secondo l'vso moderno di Roma, & altre diuerse parti d'Italia.

Auuertimenti al Trinciante di tutto il contenuto del presente Discorso. Cap. VI.

SE bene in questo mio Discorso, si mostra al Trinciante il modo di trinciare in aria & nel Piatto diuerse robbe mangiatiue, tanto di diuersi Volatili, quanto di diuersi carnaggi di Quadrupedi, & anco diuersi frutti 'dAlberi, e di Terra, il qual modo, mentre che detto Trinciante, farà con quelle maniere di alzare in aria, e dare tutti quelli tagli, con gratia, che anderanno dati à ciascheduna cosa che egli trincierà conforme à quello che per ordine alli suoi luoghi si dirà, mi rendo sicuro che adempirà l'officio suo; ma mentre che egli non farà quelle leuate in alto dalla parte di dentro verso di se, di tutta quella robba che trincierà in aria in cima la forcina; & anco quando gli hauerà dati tutti li suoi tagli, à qualsiuoglia cosa mangiatiua che lui trincierà, non la disimbroccherà e poserà nel Tondo, ò Piatto, che sia, con quella gratia che conuiene, & la riuolterà dalla parte di dentro verso di se nel posarla, saranno molto bene osseruati gli suoi errori, e saria vn brutto vedere, e perciò quando che egli opererà, & intenderà bene quanto alli loro luoghi si vedrà, lui potrà essere nel numero delli buoni Trincianti; mentre però che egli sia molto bene assicurato, & che più volte habbia prouato in effetto li modi, & le maniere diuerse con le quali ciascheduna cosa anderà imbroccata, e trinciata in cima la Forcina, si come alli loro capitoli s'intenderà, non solo detti modi, e maniere, ma diuersi documenti ancora; se bene che molto meglio sarà che egli ne faccia proua alla presenza di alcuno in tale officio pratico, acciò che egli sia più sicuro di sapere bene tutto quello che li bisognerà circa à questo honorato officio; perche li modi & maniere che si mostreranno, di trinciare qualsiuoglia cosa mangiatiua, non si puole esplicare in carta le attioni che conuertanno in tale officio fare, circa la gratia, e maniera che gli

Modo di alzare in aria, e disimbroccare diuerse robbe trinciate.

Trinciante sperimentato da persona pratica nell'officio suo.

gli bisognerà hauere, se prima non ne farà la proua alla presenza di alcuno, si come sopra hò detto, di quanto che egli douerà fare; poiche questo mio Discorso ad altro non li seruirà, che per sapere quanti tagli vadino dati à tutte le congiunture delli Volatili; si come di trinciare diuersi Quadrupedi, intieri, & in pezzi ancora, & anco di farne diuersi piccadigli, si come di trinciare diuersi frutti, doue che il Trinciante à volere poi operare in effetto tutto quello che se li appartiene nell'officio suo; sarà bene che egli lo faccia alla presenza di alcuno in tale officio pratico, acciò che egli possa essere corretto delli errori che inauedutamente potrebbe fare, tanto nelle leuate, che egli farà di tutte quelle robbe che trincierà, quanto nelle posate che egli farà di dette nelli Tondi, ò vero Piatti; si ancora diuersi tagli che egli darà, se saranno ben dati à doue bisogneranno, e se egli porterà ben la mano in operarli cōforme alli modi & maniere delle quali alli loro luoghi si dirà, e perciò potrà assicurarsene bene, non solo di farlo alla presenza di persona perita, ma di assistere, à vedere altri diuersi valenthuomini à trinciare à diuersi bāchetti, ò vero à mangiari ordinarij, perche da questi tali ancora potrà imparare alcun documēto di trinciare, e quando egli hauerà più volte sperimentato, & essercitato gli auuertimenti e documenti di questo mio Discorso, egli potrà essere tenuto nel numero delli buoni, e veri Trincianti.

Trinciāte corretto di diuersi errori nell'officio suo.

Documenti al Trinciāte vtili per l'officio suo.

Delli Volatili domestici, e saluatici, con vn discorso al Trinciante sopra diuersi Volatili da trinciare, con alcuni auuertimenti. Cap. VII.

Hora per dar principio di mostrare al Trinciante diuerse robbe mangiatiue, da trinciare in aria in cima la Forcina, & nel piatto ancora, ma vi sono alcuni Autori che hanno voluto incominciare dal Pauone, e Gallo d'India, nientedimeno, hò voluto incominciare dal Pollastro, e Piccione; acciò che il Trinciante principiante non si confondi alla prima, perche mentre che egli saprà bene trinciare detto Pollastro, e Piccione, più facilmente poi imparerà à trinciare bene detto Pauone, e Gallo d'India, & altri diuersi Volatili grossi, e piccoli ancora, nelli quali dourà vsare ogni diligenza, e prestezza possibile; si come farà in diuersi carnaggi di Quadrupedi, alcuno de' quali andarà trinciato intiero, & altri in pezzi come alli loro capitoli per ordine si vedranno quelli, che anderanno trinciati in aria in cima la Forcina, & alcuni nel piatto, secondo la loro cucina, tanto gli Volatili, quanto li carnaggi, intieri, & in pezzi, & seguiteranno poi gli Pesci di Mare, e d'acque dolci, & gli frutti d'Al-

Diligenza nel Trinciante nelli volatili, e carnaggi.

beri, e di terra; nelli quali detto Trinciante, vferà pur diligenza particolare, ben che in tutti li capitoli trouerà diuerfi documenti vtili nell'officio fuo; & auuertirà nel dare delli tagli con gratia à tutte le congiunture delli detti Volatili, doue anderanno dati, fi come farà nelli carnaggi, & altre robbe mangiatiue che egli trincierà, & auuertirà nell'imbroccarle bene, perche effendo bene imbroccata ciafcheduna cofa, che egli trincierà, gli riufcirà meglio trinciata ancora, & li verrà più commoda per dargli tutti li tagli, e perciò quando che l'hauerà raffermato alla prefenza di perfona perita, fi come fopra al fuo loco hò detto, egli potrà trinciare ficuramente, fenza timore alcuno, e potrà effercitare l'officio fuo publicamente, fenza fare alcun mancamento, alla prefenza del Padrone, nè di altri Conuitati ancora, & nel ponere che farà del Sale & altri regali attorno li tondi fi intende sù l'orlo di detti, fe bene non fuffe replicato in tutti li capitoli che feguitano.

Auuertimenti al Trinciante nel dare delli tagli, & nell'imbroccare diuerfe robbe mangiatiue.

Come fi trincia il Pollaftro, & il Piccione. Cap. VIII.

IL Pollaftro, e Piccione, anderanno trinciati nell'ifteffo modo vno che l'altro, ma prima dirò come fi trincia il Pollaftro, fiche doppo che lo Scalco hauerà pofto il Piatto delli Pollaftri auanti al Trinciante, prima egli fe lo aggiufterà di modo, che con la punta del Coltello poffa infilzare quello che gli parrà meglio e più ben cucinato, e tenero, & l'alzerà in alto alquanto, & lo volterà con il petto ful Tondo, che molti ne hauerà dauanti fotto la mano, dalla parte manca della Coltelliera, & l'imbroccherà giufto nella fchiena, qual poi lo leuerà in aria dalla parte di dentro verfo di fe, e come l'hauerà leuato in alto, con gratia tirerà fuori il Coltello, & li darà li due primi tagli al collo vicini al bufto, vno alla banda manca, & l'altro alla diritta, entrando con il taglio bene in dentro, & volterà vn poco il taglio del Coltello verfo il collo, e l'alzerà in sù alquanto, & lo farà cadere nel Tondo, à doue poi poferà il Pollaftro trinciato, e feguiterà à dare il fuo taglio alla punta dell'ala diritta, & auuertirà di tirare verfo di fe il Coltello, doppo che hauerà dato qualfiuoglia taglio, di modo che la punta di detto venga tutta fuori verfo di fe, qual poi lo rimetterà con gratia al refto di tutti li tagli che egli darà, fi come al fuo loco ho detto, e poi darà li fuoi tre tagli alla cofcia diritta; il primo trà il bufto, & la cofcia; il fecondo da lato al codrione fotto la cofcia; & il terzo alla congiuntura della cofcia, & la diuiderà potendo dal fopracofcio, & feguiterà à dare il fuo taglio alla fpalla diritta sù la congiuntura dell'Ala, fenza ftaccarla,

&

& volterà la Forcina, che il Pollastro venga verso la mano diritta con la testa, & darà il suo taglio alla punta dell'Ala manca, si come fece alla diritta sopradetta, e poi darà il suo taglio alla congiuntura della Spalla dell'Ala manca, & seguiterà à dare li trè tagli alla Coscia, & Sopracoscia manca, conforme à quelli che prima hauerà dati alla diritta, & volterà sempre il Pollastro, acciò che quelle parti à doue anderanno dati li tagli venghino giusti al taglio del Coltello, si come sopra alli loro luoghi hò detto, & darà li due tagli al codrione, vno alla banda manca, & l'altro alla diritta, e volterà il Pollastro, con la testa verso di sè, & li darà il suo taglio alla paletta del petto, con il taglio del Coltello voltato, pur verso di sè, il quale poi con gratia, lo tirerà fuori, & l'infilzerà in mezzo à detta paletta, e lo riuolterà dalla parte di dentro verso di sè, & l'alzerà alquanto in alto, e tirerà à basso la Forcina, & lo disimbroccherà, e poserà sul Tondo, ò altro Piatto, con la Schiena; & lo potrà disimbroccare in altra maniera, doppo che l'hauerà alzato in alto, & leuato di sopra la Forcina, lo riuolterà per aria con la schiena verso il Tondo, con la quale ve lo poserà sopra, & lo seruirà di sale, & altri diuersi regali sù l'orlo, e nell'istesso modo, si potranno trinciare il Piccione domestico, & il saluatico, si come ogn'altro Volatile di simile grandezza, dalla Starna, e Perdice in fuori, de' quali se ne potrà far piccadiglio ancora, perche vanno trinciati in altre maniere, si come al suo luogo si intenderà.

Come si trincia il Cappone, e Gallina, & la Pollancha d'India, & diuersi modi da imbroccarli. Cap. IX.

LI sopradetti Polli, cioè Cappone, e Gallina, & la Pollancha d'India grossa come detto Cappone; questi trè Volatili, in bontà vno sarà poco inferiore all'altro, e per ciò si potranno trinciare nell'istessa maniera, non solo li trè sopradetti, mà qualsiuoglia altri, pur che siano dell'istessa grandezza, & che siano cucinati in maniera che si possino trinciare in aria in cima la Forcina.

Hora per sapere in quanti modi si potranno imbroccare sopra la Forcina, secondo il parere di alcuni che di ciò hanno scritto, dicono che sono trè li modi da imbroccarli, e trinciarli in aria, il primo sarà d'imbroccarli sopra al Collo vicino al busto, & che resti in mezzo alli due rampi della Forcina, detto Collo, & che le punte gli arriuino nell'osso del petto, & li piedi del Volatile vadino in aria, incominciando à dare li suoi tagli al detto Collo, & si seguite-

veranno il resto delli tagli che li anderanno dati; & il secondo modo sarà d'imbroccarlo nel codrione, il quale si farà restare in mezzo alli due rampi della forcina, & che le punte gli arriuino nell'osso del petto, cioè nel cassaro, & che la testa li resti in aria, benche questi due modi d'imbroccarli non riuscirà se nõ nelli Volatili grossi come li sopradetti, perche ne gli piccoli non saranno così commodi da imbroccarli e trinciarli, si come li grossi sopradetti; eccetto che nel terzo modo, col quale si potranno imbroccare, e trinciare tutte le sorti di Volatili, tanto li grossi, quanto li piccoli, il qual modo sarà d'imbroccarli sopra la schiena, all'incontro delle punte delle ali, & che le punte della Forcina arriuino nell'osso del petto, cioè nel cassaro, il quale doppo leuato in alto dalla parte di dentro verso il Trinciante, li resta in aria il detto petto di qualsiuoglia Volatile, che in detto modo sarà imbroccato, il quale mi pare che sia il miglior modo delli due sopradetti. Resta hora di sapere che si potranno imbroccare in altra maniera ancora, che sarà il quarto modo da me più volte sperimentato, differente dalli sopradetti; ma però di quelli Volatili, de'quali non se ne hauerà da fare piccadiglio, come Pollastri, Piccioni, & altri Volatili più piccoli ancora, doue che si potranno imbroccare nel petto, cioè nel cassaro, & se li farà passare le punte nella schiena, la quale li resta in aria doppo che il Trinciante l'hauerà alzato in alto in cima la Forcina, al quale poi li darà il suo taglio alla punta dell'Ala manca, & seguiterà à dare gli trè tagli alla Coscia manca, & il suo taglio alla congiuntura della Spalla di detta ala manca, & seguiterà à dare il suo taglio alla punta dell'ala diritta, con li trè tagli che vanno dati alla coscia, & sopra coscia diritta, & il suo taglio darà alla congiuntura della Spalla diritta, con li due tagli al Collo, il quale farà cadere nel Tondo, ò Piatto che sia, con la punta del Coltello, e poi darà li suoi due tagli al Codrione, & poserà nel Tondo, ò Piatto che hauerà sotto la mano, il Volatile con la Schiena, & gli darà il suo taglio alla paletta del petto, & nell'istesso tempo tirerà fuori la Forcina, & lo disimbroccherà, che sarà quanto basta per imbroccare nel quarto modo, diuersi Volatili.

Hora per sapere come vadino trinciati li sopradetti Polli, cioè il Cappone, e Gallina, & la Pollancha d'India dell'istessa grandezza del Cappone, cucinati allessi, ò vero arrosto, benche poca differenza sarà vno dall'altro, circa à partirli, e trinciarli in aria in cima la Forcina, ò vero nel Piatto; eccetto che le Galline, quali saranno più piccole, e perciò se ne potranno fare meno parti ancora, che del detto Cappone, e Pollancha d'India, con tutto che per il Piatto ordinario di sei persone, se ne pongono almeno due per Piatto,

ac-

acciò che il Trinciante possa commodamente farne li sei tondi che li bisogneranno, ma perche sarà bene che detto Trinciante sappia ancora che ad vn bisogno di vno di detti Volatili, ne potrà fare sei parti, in particolare del Cappone, e Pollancha d'India, mentre però che saranno grossi, e grassi; si che doppo che lo Scalco gli hauerà posto il Piatto con li due Capponi dentro, egli se lo aggiusterà dauanti di modo che li sia commodo da imbroccarne vno, con la Forcina mezzana, e si seruirà del Coltello compagno, & ponerà detta Forcina à trauerso sopra il petto, per tenerlo sodo nel Piatto, acciò che con il Coltello lo possa infilzare nel mezzo della paletta del petto, ò vero nel buco sotto al codrione, & l'alzerà e volterà con il petto che posi nel Piatto; accioche lo possi imbroccare giusto nella schiena incontro alle punte delle ali, & li farà arriuare le punte della Forcina nell'osso del petto, & lascierà il Coltello, doue l'hauerà infilzato, per fino à che l'hauerà alzato in aria, con il quale si aiuterà per leuarlo in alto dalla parte di dentro verso di se, il quale poi tirerà fuori con gratia, & incomincierà à dare li due tagli al collo del Cappone, vicini al busto, vno alla parte manca, & l'altro alla diritta, e calcherà bene indentro, & volterà il taglio verso il collo, & alzerà vn pochetto il coltello, & lo staccherà dal busto, e con la punta di detto, lo farà cadere nel Piatto, e poi gli darà alla punta dell'ala diritta il suo taglio, & seguiterà à dare li trè tagli alla coscia diritta, il primo trà il busto & la coscia, e l'altro frà il codrione, & sopra coscio sotto l'anca, & il terzo alla congiuntura della coscia, & la diuiderà dal sopracoscio potendo, se non basterà di hauergli dato il suo taglio, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto, & volterà il Cappone con il codrione verso la sua mano manca, & darà l'istesso taglio alla punta dell'ala manca, si come fece à quella della diritta, e poi seguiterà à dare li trè tagli alla coscia manca, conforme à quelli che diede alla diritta, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto, & darà li due tagli al codrione, vno alla parte manca, & l'altro alla diritta, & se detto Pollo sarà ripieno, con la punta del Coltello, lo farà cadere da vn lato del Piatto, acciò che poi ne possa dare parte in tutti li Tondi che egli seruirà, e poi incomincierà à fare il primo tondo, e darà il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala diritta, e con la punta del Coltello la farà cadere in detto Tondo, con parte della polpa del petto, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere à chi deue, & seguiterà à dare il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala manca, e con la punta del Coltello, la farà cadere per il secondo Tondo, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere doue li bisognerà, e poi darà alla paletta del petto il suo taglio, la quale farà cadere con il Coltello, per il terzo Tondo, con parte della

la polpa del petto cioè del cassaro, & vno di quelli ossi da lato al codrione, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere doue anderà seruito, e poi per il quarto tondo, spoglierà il detto cassaro di polpa la qual farà cadere con il Coltello in detto Tondo, con il codrione & l'altro osso che li restò da lato à detto codrione, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere doue li bisognerà, e poi per il quinto Tondo, infilzerà la coscia diritta, & ve la ponerà dentro con la punta del Coltello, si come egli farà della coscia manca, per il sesto Tondo, & li seruirà di Sale, & li farà porgere doue anderanno seruiti, e poi disimbroccherà il cassaro con la schiena che di già gli sarà restato netto di polpa sopra la Forcina, la quale volterà con le punte verso il Piatto grande, e con il Coltello à trauerso, ve lo farà cadere dentro, che sarà quanto basta per partire e trinciare il Cappone in cima la Forcina. Resta hora di sapere come anderà partito nel Piatto, doue che si potrà imbroccare nell'osso del petto, cioè nel cassaro per tenerlo sodo in detto Piatto, da dargli con il taglio della punta del Coltello à tutte due le congiunture delle spalle di tutte due le ali, e poi ad ambi le coscie alla diritta & alla manca, il Trinciante li darà li loro tagli alle congiunture, & le diuiderà dal busto, si come con vn taglio farà della paletta del petto, e poi con la Forcina staccherà tutto il codrione senza diuiderlo dalli due ossi che tiene dalle parti, e poi incomincierà à fare li due primi Tondi, con le due ali, e per il terzo Tondo darà la paletta del petto con tutta la polpa del cassaro, e per il quarto Tondo darà tutto il codrione con li due ossi attaccati, e per il quinto, e sesto Tondo, seruirà le due coscie con li due sopracosci, & li seruirà tutti di Sale, con loro regali sopra di diuerse copriture, ò vero in bianco con verdura di herbe buone, ò fiori sopra à beneplacito, e quando che vno di detti Volatili sarà cucinato arosto, & che sia grasso, se ne potrà fare piccadiglio, e trinciarlo, si come sotto si dirà del Fagiano: e quando ancora vno delli detti Volatili fusse magro, e che non ne potesse fare le sei parti, in simile caso il Trinciante ne farà tante quante che egli potrà, perche se vno non li basterà potrà partire, e trinciare l'altro, acciò che possi finire di fare li sei Tondi, e più se li bisogneranno ancora, che sarà quanto accaderà per partire e trinciare li sopradetti Volatili in aria in cima la Forcina, & nel Piatto ancora, cioè il Cappone e Gallina, & la Pollancha d'India grossa come il Cappone.

Co-

Come ſi trincia il Fagiano con alcuni Auuertimenti. Cap. X.

IL Fagiano, è in numero delli buoni Volatili ſilueſtri, che ſi ſeruino sù per le Menſe di Signori; ben che non ſia cibo da conferire à tutti, eccetto che à quelli che haueranno buona borſa, ſe bene che nel fare delli Conuiti, ſarà particolare diligenza, e cura dello Scalco di auuantaggiarſi nella ſpeſa, perche quando che egli non potrà hauere Fagiani, potrà valerſi d'altri Volatili quaſi ſimili, come Galline ſaluatiche, cioè prataruole, quali ſaranno buone, e di meno ſpeſa ancora, & ſi potranno riueſtire con penne di Fagiani, ſi come altri Polli ancora di ſimile grandezza, cioè Capponi, ò vero Galline graſſe, ad vn biſogno ſaranno buone, ſi che tal diligenza dourà vſare il buon Trinciante, ancora nell'Officio ſuo, di ſapere bene compartire, e trinciare diuerſe Viuande, ſi come al ſuo luogo hò detto; Hora perche ſi pongano due Fagiani per il Piatto ordinario di ſei perſone, de quali il Trinciante ne potrà fare commodamente li ſei Tondi, e più biſognandoli ancora; nientedimeno alcuna volta lo Scalco, hauerà à caro, che di vno, ſe ne faccino ſei parti, ben che ſaranno vn poco ſcarſe, ma quando ſaranno groſſi, e graſſi cinque parti le potrà fare commodamente, & ad vn biſogno ſei ancora, doue che, à volere trinciare vno di detti Fagiani il Trinciante, ſi ſeruirà della Forcina, e del Coltello, mezzani, e doppo che egli ſi ſarà aggiuſtato, il Piatto delli Fagiani d'auanti, prima li leuerà, le Ali, e coda, & la teſta, quali coſe li ſono riportate con le penne, alli loro luoghi con ſtecchadenti di legno, li quali facilmente ſi poſſano leuare, & li ponerà in vn Tondo, à parte, acciò che ſi poiſſino rimandare al Cuoco, da farle comparire più volte sù per le Menſe, biſognando, e da poi poſerà à trauerſo la Forcina ſul petto, per tenerlo ſodo da infilzarlo con il Coltello nel buco ſotto il codrione, ò vero nel mezzo della paletta del petto, & l'alzerà vn pochetto in alto ſopra il Piatto, & lo volterà con il petto ſul Piatto aiutandoſi con la forcina ancora, con la quale l'imbroccherà giuſto nella ſchiena, & li farà arriuare le punte nell'oſſo del petto, cioè nel caſſaro, acciò che ſtia più ſodo in cima la Forcina, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verſo di ſe, aiutandoſi con il Coltello, il quale laſcierà doue hauerà infilzato il Fagiano, per fin che l'hauerà alzato in aria, e con gratia lo tirerà fuori, & incomincierà à dare li ſuoi trè tagli alla coſcia diritta, vno trà il buſto, e ſopracoſcio, & il ſecondo ſotto l'anca da lato al codrione ſotto il ſopracoſcio & il terzo frà la coſcia, e ſopracoſcio, & la diui-

de-

derà potendo, ma auuertirà di non calcare molto detto taglio, se non all'incontro della Forcina, acciò che il Fagiano non vi ballasse sopra, perche non lo potrebbe poi trinciare in aria, e con la punta del Coltello farà cadere detta coscia, e sopracoscio nel Piatto, & volterà il Fagiano con il codrione verso la sua mano manca, e li darà l'istessi trè tagli alla coscia manca, conforme à quelli che sopra gli hauerà dati alla diritta, e con la punta del Coltello, la farà cadere nell'istesso Piatto, e poi darà li suoi due tagli al codrione, vno alla parte manca & l'altro alla diritta, senza diuiderlo, se non quando li bisognerà, & incomincierà à fare il primo Tondo, dall'ala diritta, alla quale gli darà il suo taglio alla congiuntura della spalla, & vn'altro sotto detta Ala, la quale farà cadere con poca polpa in detto Tondo, e taglierà alcune fettarelle, sottili della polpa di detta ala, le quali farà cadere nell'istesso Tondo, & ve le accommoderà attorno, acciò che in mezzo vi faccia cadere vnito il piccadiglio, quella quantità che gli parerà che basti per ciascheduno delli Tondi, che li bisognerà fare, perche sarà bene che in tutti quelli che egli seruirà, vi sia vn poco di piccadiglio dentro, mentre però che lui potrà; se non lo taglierà tutto in fette, e massime quando che il Fagiano sarà piccolo e magro, si che in questo bisogna che il Trinciante vsi particolare diligenza, perche essendo vno di detti Volatili piccolo, e magro lascierà di farne il piccadiglio, & incomincierà à seruire il primo Tondo con Sale attorno e Salsa reale sopra, & altri regali di paste sfogliate, & lo farà porgere doue li bisognerà; e per il secondo Tondo taglierà alcune fette dalla parte diritta con vn poco di piccadiglio della polpa di detta parte, & lo seruirà con salsa sopra, & altri regali attorno, si come il primo sopradetto, e lo farà porgere à chi deue, e per il terzo Tondo, darà il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala manca, & vn'altro ne darà sotto detta ala, la quale farà cadere con poca polpa in detto Tondo, con quattro fettarelle sottili della polpa del petto dal lato di detta ala, con vn pochetto di piccadiglio della polpa del petto cioè del cassaro dalla parte dell'ala diritta, la spolperà bene tutta, & se non gli bastasse finirà di fare detto Tondo dalla parte dell'ala manca, & lo seruirà con suoi regali si come fece li sopradetti, e lo farà porgere doue li bisognerà, e per il quarto Tondo, vi farà cadere con il Coltello il codrione, con li due ossi che haurà dalle parti, cioè dal lato diritto, e lato manco di detto codrione, che di già gli hauerà dati li suoi tagli; e darà il suo taglio alla paletta del petto, con il taglio verso di se, & la farà cadere con il Coltello in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio; se vi sarà restato polpa dalla parte del petto dell'ala manca, & lo seruirà come li sopradetti, con

Sal-

Salſa ſopra, e Sale attorno, con ſuoi regali, & lo farà porgere doue anderà ſeruito, e per il quinto Tondo, infilzerà con la punta del Coltello la coſcia diritta con il ſopracoſcio, & la ponerà in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio, ſe vi ſarà reſtata niente di polpa ſul caſſaro del petto, ſe non la ſeruirà ſenza, con ſalſa ſopra, & altri regali attorno, e lo farà porgere doue li biſognerà, e per il ſeſto Tondo, ſeruirà la coſcia, & ſopracoſcia manca, ſi come fece la diritta ſopradetta con vn poco di piccadiglio, ſe potrà, che ſarà quanto baſta per partire e trinciare il ſopradetto Fagiano in aria in cima la Forcina; à doue li ſarà reſtato il caſſaro & la ſchiena netto di polpa, lo diſimbroccherà nel Piatto ſi come ſopra hò detto di quello del Cappone, e Gallina, & Pollancha d'India; e ſe bene hò moſtrato il modo di trinciare in ſei parti, detto Volatile da ſeruirle per il Piatto di ſei perſone, nondimeno ſi pongano due di detti Fagiani per Piatto, ſi come ſopra hò detto, e perciò il Trinciante ne potrà fare quattro, ò vero cinque buone e laute parti di vno, acciò che li Conuitati reſtino più ben ſeruiti, ben che egli potrà eſſeguire quanto dallo Scalco li ſarà ordinato di farne più ò meno parti conforme al biſogno; & nell'iſteſſa maniera ſi potrà trinciare il Cappone, & altri Volatili di ſimile grandezza, ſi come il ſopradetto Fagiano, pur che ſiano graſſi à baſtanza, e quando che egli hauerà trinciato non ſolo vno di detti Fagiani, ma qualſiuoglia altra robba mangiatiua in aria, ò vero nel Piatto, netterà la Forcina, & il Coltello, alla Saluietta che hauerà ſotto al Piatto della Coltelliera, & li rimetterà alli loro luoghi ſopra la detta Coltelliera, & l'oſſeruerà in tutte le Viuande che egli trincierà, tanto da graſſo, quanto da magro, ſi come in diuerſi frutti ancora, ſi come ſopra al capitolo ſecondo hò detto.

Come ſi trincia il Pollo groſſo d'India, & il Pauone. Cap. X I.

IL Pollo d'India groſſo, & il Pauone, circa la bontà di queſti Volatili ne hò trattato à pieno nella mia Pratica di Scalcaria, ſi come della ſtagione loro, e qualità che hanno, & in quanti modi ſi potranno cucinare ancora: reſta hora di ſapere in quanti modi ſi potranno trinciare in aria in cima la Forcina, ò vero nel piatto, e maſſime quando che ſaranno frolli à baſtanza, e cotti Aroſto, ò vero alleſſi, doue che il Trinciante li potrà trinciare, nell'iſteſſo modo, che ſopra alli loro Capitoli ho detto, del Cappone, e Fagiano; ben che detto Pollo d'India, & il Pauone, ſono più groſſi aſſai, & ſaranno molto più peſi ancora, e per ciò à volerli reggere in aria in cima la Forcina, biſognerà alleggierirli da poterli ſoſtentare, in

alto, per poterli poi trinciare, & farne piccadiglio, si che doppo che egli si sarà aggiustato il piatto d'auanti, con il Pollo d'India, ò vero Pauone Arosto, si seruirà della Forcina grossa, e del Coltello compagno, & li ponerà à trauerso la Forcina sul petto, e con il Coltello l'infilzerà nel buco sotto il codrione, ò vero nella paletta del petto, & lo riuolterà con il petto sul Piatto, & la schiena resti di sopra, doue l'imbroccherà di modo che il filo di detta schiena venga in mezzo alli due rampi della Forcina, & che le punte gli arriuino nell'osso del petto, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, aiutandosi con il Coltello ancora; perche l'hauerà lassato à doue l'hauerà infilzato, il quale tirerà poi fuora con gratia doppo che l'hauerà alzato in alto, & incomincierà à darli li due tagli al collo, vno alla parte manca, & l'altro alla diritta con il taglio di detto voltato verso il collo, alzandolo alquanto lo staccherà, e con la punta di detto lo manderà nel piatto grande, e potrà darli vn taglio solo, mentre che piglierà il coltello in fine del manico, alzandolo à bastanza li darà vn colpo di taglio vicino al busto, con il quale lo farà cadere in detto piatto, & seguiterà à dare li tre tagli alla coscia diritta, vno frà il busto, & la coscia, e l'altro sotto l'anca del sopracoscio, da lato alla congiuntura dell'osso del codrione, & il terzo taglio darà alla congiuntura della coscia, & la diuiderà dal sopracoscio potendo, e con la punta del coltello, la farà cadere nel piatto, si come farà alla coscia, e sopracoscia manca, doppo hauerli dati li trè tagli, si come fece alla diritta sopradetta, & la farà cadere nell' istesso Piatto, & seguiterà à dare li due tagli al codrione, vno alla parte manca, e l'altro alla diritta, & se vno di detti Volatili sarà ripieno, con la punta del coltello lo farà cadere da vn lato di detto Piatto grande, acciò che con il cucchiaro grande possi farne parte à tutti gli Conuitati, a' quali egli trincierà, e dapoi farà cadere il codrione con li due ossi, che hà dalle bande, nell' istesso piatto, con il Coltello, & perche di già hà mandato nel Piatto grande tutte le sopradette parti, cioè collo, coscie, e sopracoscie, & il codrione; e perciò gli sarà restato più leggiero sopra la Forcina, da poterne fare piccadiglio, con le fette che li bisogneranno fare in tutti li Tondi, che egli trincierà, e per dar principio à fare li Tondi, incomincierà dall' Ala diritta, & gli darà il suo taglio alla congiuntura della spalla di detta Ala, & vn'altro taglio darà sotto all'istessa Ala, la quale farà cadere con poca polpa sul primo Tondo, e dipoi taglierà quattro fette sottili di polpa del petto con il taglio del Coltello voltato verso di sè, si come farà nel tagliare due altre fette

del-

della paletta del petto come parte più grassa, & le farà cadere in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio, il quale farà cadere vnito nel mezzo di detto, con vn poco di ripieno, & lo seruirà al primo Conuitato, con Salsa reale sopra, ò vero Melangole tagliate, con sale attorno, & altri regali di Paste sfogliate, e poi seguiterà à fare il secondo Tondo, dalla parte di detta Ala la quantità di fette, che fece sopra nel primo Tondo, con il piccadiglio vnito nel mezzo di detto, con vn poco di ripieno, & lo seruirà come il primo sopradetto con Salsa reale sopra, e suoi regali attorno, & lo farà porgere doue anderà seruito; e poi finirà di fare li quattro Tondi, si come li due sopradetti, e come hauerà finita la polpa del petto, cioè del cassaro di detto Pollo, dalla parte diritta, darà il suo taglio alla congiuntura della spalla dell' Ala manca, & vn' altro taglio darà sotto alla detta Ala, la quale farà cadere con poca polpa nel Tondo, che hauerà sotto la mano, & seguiterà à tagliare le fette con il piccadiglio, che li bisognerà per finire di fare li quattro Tondi, che li mancheranno per il numero delli sei, che hauerà da fare per il Piatto ordinario di sei persone, se bene quando vno di detti Volatili sarà grosso, e grasso, la polpa del petto di vno di detti basterà per fare li sei Tondi, con le fette, & il piccadiglio, che anderà fatto à ciascheduno, se però il Trinciante hauerà tempo di poterlo fare, se non lo trincierà in fette; mà perche alcune volte detti Volatili sono magri, & hanno poca polpa, in simile occasione li darà tutti li tagli alle congiunture doue anderanno dati, & la polpa la taglierà in fette, e lo smembrerà tutto, & lo manderà in pezzi, et in fette nel Piatto grande, et lo partirà che ogni vno habbia del buono, et del cattiuo, doue che potrà tenere l'ordine sopra detto del Cappone, e Pollancha d' India, tanto nello smembrare vno di detti Polli, quanto in farne le parti ancora; si come à disimbroccare il cassaro, et la schiena di vno di detti Volatili, quando che l'hauerà finito di trinciare, et gli sarà restato in cima la Forcina smembrato, e netto di polpa, lo disimbroccherà nel Piatto grande, con il Coltello à trauerso lo farà cadere in detto Piatto, che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare il Pollo d' India grosso, et il Pauone.

Come si trincia la Starna, e la Perdice, & la Beccaccia. Cap. XII.

LA Starna, e la Perdice, & la Beccaccia sono nel numero delli buoni Vccelli saluatici questi ancora, & in bontà poca differenza sarà vno dall'altro, perche sono tutti di buona qualità, e conferiranno ad ogni complessione, pur che siano ben cucinati; in particolare arosto, e ben lardati, perche saranno megliori che in altre maniere, accommodati; doue che si potranno trinciare in due maniere, la prima sarà di dargli tutti li loro tagli alle congiunture, senza diuiderli; la seconda sarà di dargli tutti li tagli, e mandare nel Tondo tutte quelle parti che bisognerà: e della polpa del petto, se ne farà piccadiglio, si come sotto per ordine si vedrà. Hora per sapere prima come vno di detti Volatili anderà trinciato in aria in cima la Forcina, senza farne il piccadiglio, doppo che il Trinciante si sarà aggiustato il Piatto dauanti delle Starne, ò vero Perdice, si seruirà della terza Forcina, & il Coltello compagno, & ne infilzerà vno con la punta di detto nel buco sotto il codrione, ò vero nella paletta del petto, ò altra parte di detto Volatile, purche l'alzi dal Piatto grande con gratia, & lo posi con il petto nel Tondo, che hauerà sotto la mano & l'imbroccherà giusto nella schiena, & le punte della Forcina li arriuino nell'osso del petto, cioè nel cassaro, & auuertirà di stare giusto al suo loco, et lo leuerà in alto dalla parte di dentro verso di se, e come l'hauerà in aria, con gratia tirerà fuori il Coltello di doue l'hauerà infilzato, et li darà li due tagli al collo, vicini al busto, vno alla parte manca, et l'altro alla diritta, con il taglio volto verso il collo, alzando vn pochetto lo staccherà dal busto, e con la punta del Coltello, lo farà cadere nel sopradetto Tondo à doue imbroccò detto Volatile, e da poi darà li trè tagli alla coscia diritta vno trà il busto et la coscia, et il secondo da lato al codrione sotto l'anca del sopracoscio, et il terzo alla congiuntura della coscia, e sopracoscia, et seguiterà à dare il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala diritta, et vn'altro ne darà per il longo alla polpa del petto, per fin sotto à detta ala, e seguiterà à dare li tre tagli alla coscia et sopracoscia manca, conforme à quelli che haurà dati alla diritta, si come farà all'ala manca pur li darà l'istessi tagli che haurà dati alla diritta, con il taglio per il longo dalla polpa del petto, per fino sotto alla detta ala manca, e poi darà al codrione li suoi due tagli, vno alla banda manca, e l'altro alla diritta, auuertendo sempre di voltare la Forcina; acciò che le congiunture del detto Volatile venghino giuste al taglio del Coltello, si come al suo loco hò detto,

&

et seguiterà à dare il suo taglio alla paletta del petto, e tirerà fuori il Coltello verso di se, e con la punta di detto l'infilzerà in mezzo à detta paletta, ò vero in altra parte, et l'alzerà in sù alquanto, e tirerà à basso la Forcina, e lo disimbroccherà, et lo riuolterà dalla parte di dentro verso di se, e lo poserà con la schiena sul Tondo, doue fece cadere la testa di detto Volatile, et lo seruirà di Salsa reale sopra, con Sale sù l'orlo, et altri regali di paste sfogliate attorno, che sarà quanto basta per trinciare la Starna, ò vero la Perdice in aria in cima la Forcina, senza diuiderli; ma solo gli haurà dati alle congiunture li suoi tagli. Resta hora il modo di sapere come anderanno trinciati li sopradetti Vccelli in cima la Forcina; e come anderà fatto il piccadiglio, tanto della Starna, quanto della Perdice, et volendo il Trinciante, lo potrà fare della Beccaccia ancora, si che subito ch'egli hauerà imbroccato nel modo sopradetto vno di detti Volatili, et alzato in alto dalla parte di dētro verso di se, gli darà li due tagli al collo, si come fece al sopradetto trinciato senza diuiderlo, e con la punta del Coltello, lo farà cadere nel Tondo, che hauerà sotto la mano, et seguiterà à dare li suoi trè tagli alla coscia et sopracoscia diritta, e con la punta del Coltello la manderà nell'istesso Tondo, si come farà della coscia, & sopracoscia manca, doppo hauerli dati li suoi trè tagli la farà cadere con la punta del Coltello in detto Tondo, e poi darà li suoi due tagli al codrione et lo diuiderà, e manderà con il Coltello nell'istesso Tondo, si come farà dell'ala diritta doppo hauerli dati li due tagli, vno alla congiuntura della spalla, & l'altro sotto à detta ala, & la farà cadere nel medesimo Tondo, con poca polpa, & il simile farà dell'ala manca, doppo hauerli dati li due tagli, doue che gli resterà tutta la polpa del petto, della quale ne farà piccadiglio, ma prima accommoderà nel Tondo, le sopradette parti, cioè la testa, & ambi le coscie e sopracoscie, & codrione attorno al detto Tondo, acciò che in mezzo vi sia luogo da farci cadere vnito il piccadiglio che egli farà di detto petto, con la polpa del cassaro tutta, mentre che gli hauerà leuata la superficie, cioè la pelle in fettarelle sottili, e fatte cadere in detto Tondo, e doppo smembrato il detto petto, & cassaro di tutta la polpa, lo disimbroccherà, e poserà nell'istesso Tondo, acciò che se vi fusse restata qualche poca di polpa, il Conuitato che l'hauerà possi accommodarsene, & lo seruirà di Salsa reale sopra, ò vero Melangole tagliate attorno con Sale, & altri regali di diuerse paste, & lo farà porgere, doue li piacerà; & nell'istessi modi della Starna, e Perdice, si potrà partire e trinciare la Beccaccia ancora, che sarà quanto basta per trinciare li sopradetti Volatili, in piccadiglio e senza, cioè di darli solamente li tagli à tutte le congiunture senza diuiderli.

Co-

Come si trincia la Tortora, & la Quaglia. Cap. XIII.

LA Tortora, eccede in bontà la Quaglia, se bene quando detti Vccelli sono grassi, & in loro stagione, questi ancora saranno nel numero delli buoni Volatili, che si seruino, sù per le Mense, si che à volerli trinciare poca differenza sarà vno dall'altro, eccetto che la Tortora è più grossa, & hà le congiunture delle punte delle Spalle vn poco più difficili da ritrouarle con il taglio del Coltello più che di diuersi altri Volatili, ma il diligente, e buon Trinciante, supera ogni difficultà, doue che à volere detto Trinciante, trinciare vno delli detti, cotto Arosto, tanto la Tortora, quanto la Quaglia, egli si seruirà della Forcina, & il Coltello piccoli da Tordi, e come si sarà aggiustato il Piatto d'auanti, con sei Tortore, ò vero con dodici Quaglie dentro, delle quali ne vanno seruite due per Conuitato, con la punta del Coltello ne infilzerà vna alla volta, nella paletta del petto, ò vero dalla parte di dietro, ò in altra parte à beneplacito, pur che la posi con il petto sopra al primo Tondo, che molti ne haurà sotto la mano, & l'imbroccherà giusto nella schiena, e che le punte della Forcina gli arriuino nell'osso del petto, & l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e tirerà fuori il Coltello, di doue l'hauerà infilzato, quando l'imbroccò, & gli darà due tagli alla Coscia diritta, vno trà il busto, & la Coscia, e l'altro trà la Coscia, e sopracoscia, ma sotto l'anca trà il codrione, & sopracoscia non occorrerà dargli il suo taglio, perche questi Vccelli sono piccoli, à quali non occorrerà dargli detto taglio, si come potrà fare di tutti gli altri di simile grandezza; benche alla Tortora, se li potrà dare detto taglio, à beneplacito per essere dell'istessa grandezza delli Picci oni di Torre, & seguiterà à dare il suo taglio alla congiuntura della punta della spalla dell'Ala diritta, si come farà alla punta della spalla, dell'Ala manca pur gli darà il suo taglio, & seguiterà à dare gli due tagli alla Coscia, & sopracoscia manca, conforme à quelli che sopra li diede alla Coscia diritta, e poi darà li due tagli al codrione, & con gratia tirerà fuori il Coltello, & li darà alla paletta del petto, il suo taglio, e con la punta di detto l'infilzerà in detta paletta, ò vero dalla parte di dietro, sotto il codrione, & la disimbroccherà, e riuolterà dalla parte di dentro verso di se, & la poserà con la schiena sul Tondo à doue fece cadere la testa, & la seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali, & se trincierà le Quaglie ne seruirà due per conuitato, perche delle Tortore, vna basterà, & potrà disimbroccarlo in altra maniera ancora vno

vno di detti Volatili, subbito che l'hauerà finito di trinciare, & infilzato in qualsiuoglia loco come sopra hò detto, l'alzerà, & disimbroccherà, di sopra la Forcina, & lo riuolterà sottosopra per aria, che la schiena venga à posare sopra al Tondo, à doue anderà seruito detto Volatile, senza riuoltarlo dalla parte di dentro, come sopra hò detto, che saranno due modi da potere disimbroccare detti Volatili, e qualsiuoglia altri ancora che vadino trinciati, intieri sopra la Forcina, si come sopra al suo loco hò detto del Pollastro, e Piccione, che sarà quanto basta per trinciare, la Tortora, e Quaglia, & altri Vccelli di simile grandezza.

Come si trincia il Tordo, & il Merlo. Cap. XIV.

IL Tordo, & il Merlo, questi ancora sono nel numero delli buoni Volatili, in particolare il Tordo, quale è commendato assai dalla scuola Salernitana, & anco da diuersi altri, à quali piacciono li buon bocconi, e per ciò sarà bene di sapere come vadino trinciati in cima la Forcina, tanto il Tordo, quanto il Merlo, in particolare quando saranno cotti Arosto, perche saranno megliori che in altra maniera cucinati, si che per trinciare gli sopradetti Volatili, il Trinciante si seruirà della Forcina, & il Coltello, da Tordi, & ne infilzerà vno alla volta con la punta del Coltello, & l'alzerà con gratia vn pochetto dal Piatto che di già se lo sarà aggiustato d'auanti, & lo volterà con il petto sul Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà giusto nella schiena, e lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & gli darà li due tagli al collo, vno alla banda manca, e l'altro alla diritta, e con la punta del Coltello lo farà cadere nel Tondo, & seguiterà à dare vn taglio solo alla Coscia diritta trà il busto, & la Coscia, & vn'altro taglio simile darà alla Coscia manca, & lascerà li due tagli del codrione, acciò che non li tagliasse l interiori, poiche dalla maggior parte delli gusti, sono stimati assai, e massime quando che haueranno mangiato le pippore di Ginepro, e di Mortella, & seguiterà à dare il suo taglio alla punta della spalla dell'ala manca, si come farà all'ala diritta pur gli darà il suo taglio, e nell'istesso tempo volterà il taglio del Coltello verso di se, e darà alla paletta del petto, & ritirerà il Coltello verso di se, e l'infilzerà in detta paletta, et lo poserà con la schiena sul Tondo, e nell'istesso modo del sopradetto Tordo, ò Merlo che sia, ne trincierà vn'altro, perche non se ne deuono dare meno di due per Conuitato; et li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et altri regali ancora su l'orlo del Tondo; et se detto Trinciante ne vorrà trincia-

ciare due, e quattro ancora alla volta, lo potrà fare, mentre però che gli rampi della Forcina saranno longhi à bastanza doue che il primo Tordo, ò vero altro Vccello, di simile grandezza, l'infilzerà con la punta del Coltello, & lo poserà con la schiena sul Tondo, & l'imbroccherà nel mezzo dell' osso del petto, & li farà passare le punte della Forcina, fuori per la schiena, e da poi infilzerà vn'altro Tordo, con la punta del Coltello, & lo volterà con il petto sù l'istesso Tondo, & l'imbroccherà giusto nella schiena, di modo che ambidue si tocchino l'vn l'altro con la schiena, e che tutte le congiunture doue anderanno dati li tagli si incontrino bene insieme, tanto quelle delle punte delle spalle delle Ali, quanto quelle delle coscie ancora, acciò che dette congiunture siano pari, & si incontrino bene insieme quanto che egli potrà, & se vorrà imbroccarne altri due, nel modo sopra detto, lo potrà fare, però sopra alli due che di già hauerà imbroccati, ben che due alla volta gli riuscirà meglio, e farà più presto il suo seruigio ancora, si che incomincierà à dare il loro taglio al collo, vno alla banda manca, & l'altro alla diritta, e con la punta del coltello le manderà di ambe due nel Tondo, che hauerà sotto la mano, & seguiterà à dare il loro taglio alle congiunture delle coscie diritte, cioè trà il busto, & la coscia, si come farà alle congiunture delle coscie manche con vn taglio solo le arriuerà tutte due, e poi darà vn taglio alle congiunture delle punte delle spalle dell'Ali manche, si come farà alle congiunture delle punte delle spalle delle Ali diritte pur li darà il loro taglio; & auuertirà con vn taglio solo, di arriuare à tutte le congiunture tanto se fussero quattro Tordi, quanto se fussero due, però se egli potrà, & seguiterà à dare il suo taglio alla paletta del petto al primo Tordo, che sarà in cima la Forcina, e con la punta del Coltello l'infilzerà in detta paletta, ò altra parte, & lo disimbroccherà, e poserà con la schiena sul Tondo, à doue fece cadere le teste di detti Tordi, e poi poserà le punte della Forcina sù l'istesso Tondo, e con il taglio della punta del Coltello, darà il suo taglio alla paletta del petto del secondo Tordo, e calcherà la mano alquanto, & lo disimbroccherà, in detto Tondo, & lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, e lo farà porgere doue bisognerà, e se ne hauerà imbroccati quattro, in cima la Forcina, darà alla paletta del petto del quarto Tordo, in aria, & al terzo farà come sopra hò detto che facesse del secondo Tordo, & li altri due che li saranno restati in cima la Forcina, li darà li loro tagli à tutte le congiunture, & li disimbroccherà si come sopra hò det-

to

to delli due Tordi soli, che sarà quanto basta per trinciar in aria il Tordo solo, e due ancora, si come ad vn bisogno quattro; & altri Vccelli di simile grandezza del Tordo, e Merlo pur si potranno trinciare nell'istessi modi sopradetti.

Come si trincia la Lodola, & il Beccafico. Cap. X V.

LA Lodola, & il Beccafico sono Vccelletti di buonissimo temperamento, e massime quando saranno seruiti in loro staggione, & che siano grassi, benche siano piccoli questi ancora si potranno trinciare in aria in cima la Forcina, e nel Piatto ancora à beneplacito; doue che se il Trinciante li vorrà trinciare in aria, vno alla volta lo potrà fare, con tenere il modo sopradetto al suo capitolo di trinciare il Tordo solo, e quando che egli li vorrà trinciare nel Piatto, si seruirà della Forcina & il Coltello piccoli da Vccelletti, si come potrà fare quando li trincierà in aria ancora, hora per sapere come anderanno trinciati nel Piatto, in particolare quando saranno cotti arosto, e tramezzati con sa uia e fette di pane, egli ne potrà infilzare vno alla volta cō la punta del Coltello, e lo poserà con la schiena sul Tondo che hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà giusto nel petto, & lo poserà sopra la fetta del pane con la schiena in detto Tondo, la quale torrà quella ancora con la punta del Coltello, e poi ponerà trà li due rampi della Forcina detto Coltello verso la sua mano diritta; & li darà due tagli, vno alla congiuntura dell'ala manca & che gli arriui alla punta della spalla, & l'altro taglio darà simile all'ala diritta, e tirerà fuori il Coltello, & gli darà il suo taglio alla paletta del petto, e nell'istesso tempo tirerà fuori la Forcina, et lo disimbroccherà, et nell'istesso modo ne trincierà trè altri, perche delli sopradetti Vccelletti non se ne daranno meno di quattro per Conuitato, tanto delle Lodole; quanto delli Beccafichi, si come di diuersi altri Vccelletti di simile grandezza, cotti arosto, ò vero allessi ancora; et per ogni Tondo che egli seruirà vi ponerà il Sale attorno, con Melangole tagliate et altri regali, et lo farà porgere à chi deue, che sarà quanto occorre per trinciare li sopradetti Vccelletti in aria in cima la Forcina, et nel Piatto ancora, ò vero Tondo che sia, et nell'istesso modo si potranno trinciare il Tordo, e Merlo, et altri Volatili di simile grandezza, poiche sarà più spediente faccenda che à trinciarli in aria in cima la Forcina, e massime in occasione di gran Conuiti; perche vi sarà molta robba d'altri Volatili grossi, e diuersi carnaggi da tagliare in aria in cima la Forcina, che à volergli trinciare nel Piatto faria vn brutto vedere.

Come si trinciano le Oche domestiche, e saluatiche. Cap. X V II.

LE Oche domestiche, et saluatiche sono Volatili, non molto recipienti à Mense di Signori, ma gli Papari, cioè l'Oche giouani in loro stagione si potranno seruire per vna riempitura di Tauola, perche sono di honesto temperamento, e non saranno ingrati al gusto, ma gli saluatici saranno megliori; doue che à volere trinciare vno di detti Volatili, il Trinciante si seruirà della Forcina grande, et il Coltello compagno, e come si sarà aggiustato il Piatto dell'Ocha, ò Paparo che sia dauanti, gli attrauerserà la Forcina sul petto da tenerlo sodo, acciò lo possi infilzare con il Coltello nella paletta del petto, ò vero dalla parte dietro, et lo volterà con il petto nell'istesso Piatto, aiutandosi con la Forcina ancora, et l'imbroccherà giusto nella schiena, e li farà arriuare le punte della Forcina nell'osso del petto, et lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e perche detti Volatili si sogliono cucinare senza la testa, nè collo, in qualsiuoglia modo cucinati, e perciò non occorrerà che il Trinciante li dia li due tagli al collo, siche incomincierà à dare li trè tagli alla coscia diritta, vno trà il busto, et la sopracoscia, et l'altro frà il codrione, e l'anca del sopracoscio, et il terzo frà la coscia, e sopracoscia, et la diuiderà potendo, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto grande à doue era l'Ocha, si come farà della coscia, et sopracoscia manca, doppo che egli gli hauerà dati li trè tagli, si come sopra li diede alla diritta, et seguiterà à dare li due tagli al codrione, vno alla parte manca, et l'altro alla diritta, e se farà ripiena, lo farà cadere da vn lato del Piatto grande, acciò che quando farà le parti, ne possa dare in tutti li Tondi che egli seruirà, et seguiterà à dare il suo taglio alla punta della spalla dell'ala diritta, et vn'altro taglio darà sotto detta ala, la qual farà cadere con poca polpa nel primo Tondo che egli incomincierà à fare, con quattro, ò sei fette sottili della polpa del petto dal lato di detta ala, ò vero ne farà piccadiglio à beneplacito, con quattro fette sottili solamente per ciaschedun Tondo che farà con il piccadiglio in mezzo; e come hauerà finita tutta la polpa del petto con quella del cassaro ancora, tanto se egli la seruirà in fette, quanto in piccadiglio, darà il suo taglio alla punta della spalla dell'ala manca, conforme à quello che diede all'ala diritta, et vn'altro ne darà sotto detta ala, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Tondo, che egli hauerà da fare, per il numero delli sei, che gli bisogneranno per il Piatto di sei persone; et se vno delli detti Volatili hauesse poca polpa nel petto, e

che

che egli non potesse finire di fare li sei Tondi che gli bisogneranno; in simile occasione egli potrà seruire le coscie & sopracoscie, e codrione, con li due ossi che hauerà dalle bande; e massime quando vno di detti sarà piccolo, & magro, ma per l'ordinario sogliono essere grassi detti Pelati, in particolare l'Oche, quali basteranno per fare li sei Tondi commodamente; e quando hauerà finito di trinciare vno di detti Volatili, & che gli sarà restato il cassaro, con la schiena smembrato, e netto di polpa in cima la Forcina, volterà le punte di detta verso il Piatto grande, & con il Coltello à trauerso ve lo farà cadere dentro; & se vno di detti Volatili sarà cucinato allesso, egli potrà tenere l'ordine che sopra hò detto del partire e trinciare il Cappone allesso, tanto con diuerse copriture, quanto senza copriture, che sarà quanto bisogna per partire e trinciare l'Ocha, & il Paparo sopradetti, tanto le domestiche, quanto le saluatiche.

Come si trinciano l'Anatre domestiche, e saluatiche. Cap. XVII.

L'Anatre domestiche, & saluatiche sono megliori delle sopradette Oche, circa alla loro qualità, e cucina, si come la loro stagione ancora, si potrà vedere nella mia *Pratica* di Scalcaria, benche dalla scuola Salernitana siano tenuti nel numero delli buoni Volatili; mà non loda trà l'altre parti dell'Anatra, se non il petto, & le Ali sole, perche sono tanto calide, che vsano il coito nelle acque, e perciò saranno megliori cucinate Arosto, & meno nociue ancora, e massime quando saranno grasse, & sottestate non saranno ingrate al gusto ancora, & in qualsiuoglia modo cucinate, mentre che saranno seruite in loro stagione, si che volendole trinciare il Trinciante, si seruirà della Forcina, & il Coltello mezzani, e doppo che egli si farà aggiustato il Piatto con l'Anatre d'auanti, & che egli si farà posto giusto al suo loco, li attrauersarà la Forcina sul petto, & la terrà salda da poterla infilzare nella paletta del petto con il Coltello, ò vero dalla parte di dietro nel buco sotto il codrione, la qual volterà con il petto nel piatto, e si aiuterà con la Forcina ancora, con la quale l'imbroccherà giusta nelle reni, & la leuerà in alto dalla parte di dentro verso di sè, e perche questi Volatili ancora si cucinano senza testa, alli quali non occorrerà dargli li due tagli al collo; si che incomincierà à darli li suoi tre tagli alla coscia, e sopracoscia diritta, vno frà il busto, & la sopracoscia, e l'altro trà il codrione, e sopracoscia sotto l'anca, & il terzo frà la

coscia, e sopracoscia; e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto, & seguiterà à dare altri tre tagli alla coscia, & sopracoscia manca, simili à quelli, che hauerà dati alla diritta, e con la punta del Coltello la farà cadere in detto Piatto, & volterà la Forcina, acciò che quelle parti à doue anderanno dati li tagli, venghino giuste al taglio del Coltello, & seguiterà à dare li due tagli al codrione, & se farà detta Anatra ripiena, lo farà cadere con la punta del Coltello nel Piatto, à parte, acciò che egli lo possa compartire in tutti li Tondi, che potrà fare di vna di dette Anatre; e poi darà il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'Ala diritta, & calcherà la mano di modo, che possa staccare buona parte della polpa del petto, e con la punta del Coltello la farà cadere nel primo Tondo, & darà parte del ripieno, & lo seruirà di sale attorno, & altri regali di pasta di sfoglio, con salsa reale sopra, ò vero Melangole tagliate attorno, & lo farà porgere doue bisognerà, e poi darà all'Ala manca il suo taglio, conforme a quello che hauerà dato all'Ala diritta, la qual farà cadere con la punta del Coltello, per il secondo Tondo, con più polpa, che egli potrà, & lo seruirà di Salsa sopra con sale attorno, & altri regali, e lo farà porgere doue li piacerà, e per il terzo Tondo vi ponerà con la punta del Coltello, la coscia, & sopracoscia diritta con li due ossi del codrione, & lo seruirà come il primo sopradetto con salsa sopra, & suoi regali attorno, & lo farà porgere à chi deue; e per il quarto Tondo, seruirà la coscia, & sopracoscia manca, con il codrione, & lo seruirà come gli altri sopradetti, e lo farà porgere doue li bisognerà; & se per il quinto Tondo; non sarà à bastanza la paletta del petto, la qual farà cadere con il Coltello doppo che gli hauerà dato il suo taglio, in detto Tondo, con parte della polpa, che gli sarà restata nel petto, disimbroccherà il cassaro, che gli sarà restato in cima la Forcina, nel Piatto grande, & imbroccherà l'altra Anatra, perche per il Piatto di sei persone se ne pongano due, & la leuerà in alto, conforme alla prima sopradetta, & finirà di fare li sei Tondi, & se la vorrà smembrare tutta di polpa, e coscie, & Ali, la potrà trinciare conforme alla prima sopradetta, che sarà quanto basta, per hauere mostrato il modo di trinciare le sopradette Anatre, tanto le domestiche, quanto le saluatiche, & se dette Anatre saranno cotte allesse, & che non reggessero in cima la Forcina, il detto Trinciante le trincierà nel Piatto, & l'imbroccherà nel pett o, & li darà tutti li tagli, che li bisogneranno, da farne tante parti quante ne hauerà fatte delle sopradette cucinate Arosto, & se

sa-

faranno con diuerse copriture, ne darà parte in tutti li Tondi che egli seruirà, si come sopra fece del Cappone allesso; nell'istesso modo, che sopra al suo capitolo hò detto di quello.

Delli Quadrupedi domestici, e saluatici, con vn Discorso al Trinciante, sopra diuersi carnaggi di Quadrupedi da trinciare. Cap. XVIII.

SOpra hò trattato, del modo di trinciare diuerse sorti di Volatili per quella poca di cognitione che hò del trinciare, tanto delli domestici, quanto delli saluatici, & se bene ve ne sono di molte, e diuerse altre sorti da poterli trinciare in aria in cima la Forcina; & nel piatto ancora, de quali hò lasciato di nominare, Ma se il Trinciante saprà ben trinciare quelli che sopra per ordine alli loro Capitoli hò detto, facilmente potrà sapere trinciare qualsiuoglia altre sorti, de quali sopra non gli hò nominati, tanto de piccoli quanto delli grandi; Tuttauia hora mostrerò il modo di trinciare diuerse sorti di carnaggi di Quadrupedi, Domestici, & Saluatici, alcuni de quali anderanno trinciati intieri, & altri in pezzi, in aria in cima la Forcina, & altri nel piatto ancora, secondo la loro cucina; si come per ordine alli loro Capitoli si vedrà, acciò che detto Trinciante, essendosi fatto ben pratico, in questi pochi che sotto per ordine si vedranno, ben poi potrà saperne trinciare di altre sorti di detti carnaggi, de quali sotto non si nomineranno ancora.

Come si trinciano il petto di Vitella, e di Castrato allessi, & altre parti di detti Animali. Cap. XIX.

IL petto di Vitella, e di Castrato, faranno delle buone parti che habbino detti Animali, e massime quando saranno cucinati allessi, & in loro stagione, ben che in ogni tempo saranno buone dette carni, & si potranno cucinare in diuerse altre maniere ancora; doue che se il Trinciante vorrà trinciare qualsiuoglia di dette carni, in particolare il petto quando sarà cotto allesso, egli si seruirà della Forcina, & il Coltello mezzani, e come lo Scalco gli hauerà posto il piatto d'auanti, egli se lo aggiusterà di modo, che con la Forcina ne possa imbroccare quella quantità, che gli parrà che basti per il primo Tondo, che incomincierà à fare; ma auuertirà di dare li tagli per il verso della carne, come al suo loco hò detto, si come

me ancora dette parti, non le potrà trinciare in aria in cima la Forcina, rispetto la quantità di tenerumi, che hanno, & anco perche quando saranno fatte allesse non reggerebbono in cima la Forcina, e perciò le triccierà nel piatto, con parte di quel tenerume, & polpa che hauerà imbroccata, e gli darà vno, ò più tagli secondo il bisogno, & con la punta del Coltello si aiuterà per posarla sul Tondo, che già molti ne hauerà sotto la mano, & ponerà il Coltello trà li due rampi della Forcina, acciò che con detta Forcina possi tenere ferma quella quantità di carne che non vadia di quà, & di là per il Tondo, mentre che gli darà li tagli da farne più pezzetti di vn boccone l'vno, tanto della polpa quanto delli tenerumi, pur che tal parti si possino tagliare, & se vno di detti petti sarà ripieno in particolare quello di Vitella, pur terrà l'ordine sopradetto nel trinciarlo, tanto nel Piatto, quanto nel Tondo, & ne farà sei Tondi per il Piatto ordinario, & li seruirà di Sale attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno che sarà quanto basta per partire, e trinciare li sopradetti petti di Vitella, e di Castrato, & nel sopradetto modo si potranno trinciare, in qualsiuoglia altre parti di detti Animali, cucinate allesse, & in diuerse Pottaggierie ancora, seruendole di Sale attorno li Tondi, che egli farà, & altri diuersi regali sopra conforme alla loro cucina.

Come si trincia vn pezzo di Vaccina, nel petto, & nel cosciotto, & altre parti di detto Animale. Cap. X X.

LA carne di Boue, e di Vaccina, sono alquanto ordinarie, ma quando saranno di Animali giouani, e grassi, non sarà ingrata al gusto, e massime quando sarà salpresa, e ben cotta allessa, & in altre Viuande ancora, si come al suo luogo hò detto nella mia Pratica di Scalcaria, si che volendo il Trinciante trinciare alcune parti di detti Animali, ò Boue, ò sia Vaccina, in particolare nel petto, cioè nel callo delli detti cucinato allesso, egli si seruirà della Forcina, & il Coltello mezzani, & la trincierà nell'istesso modo, che sopra al suo Capitolo hò detto, del petto di Vitella, e di Castrato, & nell'istesso modo, di quelli, lo seruirà ancora, & il pezzo del cosciotto di vno di detti Animali, pur cotto allesso, egli si potrà seruire dell'istessa Forcina, e Coltello mezzani, ma bisognerà che egli habbia riguardo alla grandezza del pezzo della carne, se sarà grande, ò piccolo, e conforme alla sua grandezza, egli si seruirà della Forcina, e Coltello ancora, si come di imbroccarla di modo, che la carne

ne venga per il suo verso, giusta al taglio del Coltello, e doppo che egli si sarà aggiustato il Piatto d'auanti con il pezzo della carne, l'imbroccherà, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà à tagliare trè, ò quattro fettarelle sottili, & le farà cadere nel primo Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano manca, & ve le accommoderà dentro di modo che in mezzo vi sia luogo da farci cadere vnito il piccadiglio, vn poco in ciaschedun Tondo che egli seruirà, e da poi taglierà due, ò trè fettarelle di grasso per Tondo ancora, se però in tal pezzo ve ne sarà, & le farà in ultimo acciò che siano più calde, perche essendo le parti grasse vnite al pezzo grosso, si conserueranno più calde, e perciò le farà l'vltime in ciaschedun Tondo, che egli seruirà, de quali ne farà sei, e più bisognandoli ancora, & li seruirà di Sale attorno, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo, che sarà quanto basta, per partire, e trinciare il petto, & cosciotto delli sopradetti Animali, & in qualsiuoglia altre parti di detto cucinate allesse, & in diuerse Pottaggierie ancora, si potranno partire, e trinciare nelli sopradetti modi del petto di detto Boue, e Vaccina.

Resta hora di sapere, che sono alcuni, che nel fare del piccadiglio adoperano due Coltelli, per farlo più presto, & li tramezzano con il dito indice frà il taglio morto di detti Coltelli, & li stringono con il dito grosso, & il pollice, & accompagnano tutta la mano alli tagli che bisognano, per la quantità di piccadiglio, che il Trinciante hauerà da fare per tutti li Tondi che egli seruirà, e quando il detto Trinciante vuol fare le fette che bisognano si serue di vn Coltello solo, e dapoi ripiglia l'altro di vguale grandezza; ma non tralascierò di dire, che se egli adoprerà vn Coltello solo, gli riuscirà meglio, e farà più sicuro nel dare delli tagli, perche non si esporrà al pericolo, che li caschi vno di detti Coltelli, poiche saria vn brutto vedere, doue che in questo mi rimetterò al buon giuditio di chi trincia, di fare detto piccadiglio con vno, ò vero due Coltelli à beneplacito.

Come si trincia la Zinna di Vaccina arosto, & l'Ala di fegato di Porco intiera. Cap. XXI.

LA Zinna di Vaccina, & il Fegato di Porco, sono due buoni antipasti, et se ne possano fare diuerse viuande ancora, si come alli loro luoghi ne la mia pratica di Scalcaria hò detto; si che volendo il Trinciante trinciare la detta Zinna cotta allessa, ò vero arosto, egli si seruirà della Forcina, et il Coltello mezzani, et l'imbroccherà nel mezzo per il longo, ò vero per il trauerso à beneplacito, et l'al-

l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, et incomincierà à tagliarla in fette sottili due, ò trè per Tondo, secondo che egli le farà grandi, ò piccole, & che li parrà che bastino per ciaschedun Tondo che egli farà, de' quali ne farà sei, & li seruirà di Sale sù l'orlo, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; & se detta Zinna sarà cucinata arosto, il detto Trinciante potrà tenere l'ordine sopradetto di trinciarla, & ponerà intorno li Tondi di più Melangole tagliate, & altri regali di paste sfogliate; & l'Ala intiera di fegato di Porco cotta arosto, & inuolta in rete, egli potrà tenere l'ordine sopradetto della Zinna, di trinciarla, & imbroccarla nell'istesso modo, & ne farà sei, ò vero otto Tondi bisognandoli, & li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, che farà quanto bisogna per partire, e trinciare la sopradetta Zinna di Vaccina, & l'Ala di fegato di Porco intiera cotta arosto.

Come si trincia la Testa di Vitella Mongana. Cap. XXII.

LA Testa di Vitella Mongana, benche sia vn poco viscosa, non è però ingrata al gusto, circa la sua cucina in quanti modi anderà cucinata sù la mia Pratica di Scalcaria si potrà vedere, resta hora di sapere in che maniera anderà trinciata quando sarà cotta intiera con ossi, & allessa, doue che il Trinciante volendola trinciare, doppo che lo Scalco gli hauerà posto il Piatto dauanti, egli se lo aggiusterà di modo che la possi imbroccare giusta nelle narici, con la Forcina mezzana, & si seruirà del Coltello compagno, e come l'hauerà imbroccata la terrà salda nel Piatto da poterli dare tutti li tagli che li bisogneranno, & il primo taglio lo darà alla congiuntura dell'osso della testa per il longo, scoprendo prima detto osso dalla pelle, & l'aprirà con il Coltello, e leuerà via l'ossi, & li scoprirà le ceruella, delle quali ne farà parte in tutti li Tondi che egli trincierà & incomincierà à dare vn taglio all'orecchia diritta con parte della pelle che hauerà attorno, e con la punta del Coltello la poserà sul primo Tondo, & li darà più tagli in detto Tondo per farne più pezzetti, e poi darà vn taglio attorno all'occhio diritto, e con la punta del Coltello lo poserà in detto Tondo, & li darà due ò trè tagli, & vi ponerà vn poco di ceruella, & lo seruirà di Sale sù l'orlo, e lo farà porgere doue li bisognerà, & seguiterà à dare li suoi tagli all'orecchia manca per il secondo Tondo, & all'occhio manco ancora, & li darà li loro tagli in detto Tondo da farne pezzetti, si come sopra hauerà fatto dell'orecchia, & occhio diritto, e vi ponerà vn poco di ceruella, & lo seruirà di Sale attorno, et lo farà porgere

gere doue anderà seruito, e poi finirà di fare li quattro Tondi che li bisogneranno con la polpa, e pelle delle guancie che hauerà attorno detta testa, et darà parte in detti Tondi delle ceruella ancora, et li seruirà di Sale attorno, e li farà porgere doue li bisogneranno, che sarà quanto basta per partire, e trinciare la testa di Vitella Mongana.

Come si trincia la Testa di Porco saluatico. Cap. XXIII.

LA Testa di Porco saluatico anderà cotta in Vino, & Aceto, con vn poco d'Acqua, e diuerse herbe odorifere dentro, rispetto all'odore, che tiene del saluatico, & anderà seruita per vn'antipasto delli refreddi, si che à volerla trinciare in cima la Forcina, ò vero nel Piatto à beneplacito il Trinciante si seruirà della Forcina grossa, & il Coltello mezzano, & l'imbroccherà giusta nelle narici doppo essersi aggiustato il Piatto d'auanti, & la leuerà in alto dalla parte di dentro verso di se, ò vero l'incomincierà à tagliare nel Piatto in fette sottili della barbaglia dalla parte diritta due, ò tre fette per Tondo, & ve le ponerà con la punta del Coltello dentro, e li seruirà di Sale attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno, & se l'hauerà alzata in alto, volterà la Testa di modo, che la barbaglia li venga giusta al taglio del Coltello, & ne taglierà due, ò tre fette, & le farà cadere nel Tondo che hauerà sotto la mano, & ne farà al meno sei, & li seruirà di sale attorno, & li farà porgere si come sopra hò detto, doue li bisogneranno, e quando detta Testa ritornasse più volte in tauola, si come spesso accade, per fino che sarà smembrata di polpa le ganasce, & orecchie, e barbaglia, ne darà la quantità di fette per Tondo, che sopra hò detto, circa alle ceruella di detta Testa non ne dirò altro rispetto che questi Animali si pigliano in caccia, e spesse volte sono putride, e guaste, che sarà quanto basta, per partire, e trinciare in aria, & nel Piatto, la sopradetta Testa di Porco Saluatico.

Come si trincia la Lingua di Vitella Arosto. Cap. XXIV.

LA Lingua di Vitella, quando sarà cucinata Arosto, non sarà ingrata al gusto, benche si potrà cucinare in diuersi altri modi ancora, & sarà recipiente à Mense di Signori, e perciò sarà bene che il Trinciante sappia che la potrà trinciare in aria, & nel Piat-

to ancora, il quale si seruirà della Forcina mezzana, e del Coltello compagno, & l'imbroccherà vicino à due dita alla punta di detta lingua, e li farà arriuare li branchi nelle Animelle, cioè nel grasso, & incomincierà à tagliare due, ò trè fette da detta parte grassa mescolata con l'Animelle, & le farà cadere, nel Tondo che hauerà sotto la mano, e poi taglierà due, o tre altre fette sottili nella parte magra di detta lingua, & le farà cadere nell'istesso Tondo, il quale lo seruirà di Sale attorno, e salsa reale sopra, ò vero Melangole tagliate attorno, & lo farà porgere doue li bisognerà, & seguiterà à farne cinque altri Tondi, per arriuare al numero delli sei per il Piatto ordinario, quali li potrà commodamente fare; & terrà l'ordine sopradetto, e li seruirà di sale, & salsa sopra, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & se detta lingua sarà in diuerse Pottaggierie, egli la taglierà nel Piatto, conforme che hauerà fatto sopra il primo Tondo, & ne farà sei, & li seruirà con loro regali sopra, e sale attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno, che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare la sopradetta Lingua di Vitella in aria in cima la Forcina, nel Piatto ancora.

Come si trinciano li cosciotti di Caprio, e di Castrato, & di Porco Saluatico. Cap. X X V.

IL cosciotto di Caprio, e di Castrato, anderanno imbroccati, e trinciati nell'istesso modo vno che l'altro, eccetto che quando il cosciotto di Caprio vi sarà attaccato parte della schiena per fino al lombo, però la metà, e massime quando sarà giouane, bisognerà imbroccarlo poco di sopra al lombo, & se li farà arriuare le punte della Forcina grossa nel cosciotto, e si incomincierà à farne le parti, da detto lombo, & seguiterà poi il Trinciante à farne li sei Tondi che li bisogneranno per il piatto di sei persone, & ne farà piccadiglio della polpa vn poco per ciascun Tondo, che seruirà, con le fette sottili trè, ò quattro per Tondo, & li seruirà di salsa sopra, e Sale attorno, & li farà porgere doue anderanno seruiti; in particolare quando il detto Cosciotto sarà cotto arosto, & il Cosciotto di Castrato pur Arosto, il Trinciante si seruirà della Forcina grossa, e del Coltello mezzano; & l'imbroccherà dalla parte più grossa della Coscia, & che l'osso venga in mezzo alli due rampi della Forcina, & le punte arriuino vicine all'osso della gamba, & che venga in mezzo alli due rampi di det-

detta Forcina quello ancora, acciò che il piedi resti di sopra, & la parte più grossa del cosciotto venga giusta al taglio del Coltello, dalla quale detto Trinciante incomincierà à farne le parti, quattro, ò sei fette per Tondo, & ne farà sei, quali li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & li farà porgere à chi deue; e ne potrà fare piccadiglio ancora à beneplacito, & nell'istesso modo potrà trinciare il Cosciotto di Caprio quando sarà grosso, & che sia senza il lombo, del quale ne potrà fare piccadiglio, perche li riuscirà meglio che di quello del Castrato; & nell'istesso modo delli detti cosciotti di Caprio, e di Castrato, e gli potrà imbroccare, e trinciare il cosciotto di Porco saluatico cotto arosto, il quale lo seruirà con diuerse Salse sopra, & altri regali attorno, che sarà quanto basta per partire, e trinciare li sopradetti cosciotti.

Come si trincia la Lonza di Vitella, & il Lombo di Caprio. Cap. XXVI.

LA Lonza di Vitella, quando sarà lattante, cioè Mongana, sarà megliore, e massime cotta arosto, e seruita calda, et il lombo, cioè la lonza di Caprio quando sarà di Animale giouane, et seruito frollo à bastanza, non sarà egli ancora ingrato al gusto, doue che sarà bene prima di sapere come anderà trinciata la lonza di Vitella arosto, la quale và spaccata per il filo della schiena, e perciò sarà bene che il Trinciante si serua della Forcina mezzana, e del Coltello compagno, et che egli sappia ancora che la potrà imbroccare in due maniere, la prima sarà per il bugio del filo della schiena con vn rampo della Forcina, et l'altro rampo nella polpa del lombo, et la farà entrare bene indentro, acciò che stia più soda in cima la Forcina, perche doppo che il detto Trinciante l'hauerà alzata in alto, e tagliatone in fette in più Tondi, ò vero fattone piccadiglio, et hauerà scoperto quelle costolette, egli potrà con vn taglio trà vna costola, e l'altra, calcando bene per fino alla congiuntura del filo della schiena, potrà staccare vna costoletta alla volta, e farla cadere nel Tondo che hauerà sotto la mano con le fette della polpa dentro, ò vero il piccadiglio, et ne potrà seruire vna per Tondo à beneplacito, de'quali ne farà sei per il piatto ordinario, et li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et li farà porgere doue li bisogneranno, et l'altro modo d'imbroccarla sarà nel mezzo della lonza in cima alle costole, et li farà arriuare le punte della Forcina nell'osso del filo della schiena, acciò che stia più soda in cima la Forcina, la quale potrà tagliare in fette sottili quat-

tro ò sei per Tondo, della polpa delli lombi di dentro, e di quelli di fuori ancora, et ne potrà fare piccadiglio à beneplacito, per li sei Tondi che li bisognerà trinciare per il piatto di sei persone, et li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; e doppo che egli hauerà smembrata tutta detta lonza di polpa, & che hauerà finito di fare tutti li Tondi che li bisogneranno, la disimbroccherà nel piatto grande; & nel sopradetto modo potrà partire, e trinciare in qualsiuoglia altra parte di detto Animale, pur che sia cucinata arosto, & che sia atta per cucinarla arosto ancora. Resta hora di sapere come anderà imbroccato il lombo di Caprio, in particolare quando sarà di Animale giouane, perche non anderà partito per il filo della schiena come la sopradetta Vitella, ma si lascia intiero, e và partito dalli lombi, per fino à tutti due li sopracosci, si che il Trinciante si seruirà della Forcina grossa, ò vero quella da Lepre, e del Coltello mezzano, & l'imbroccherà nel bugio del filo della schiena con vn rampo, & l'altro rampo di detta Forcina nella polpa del lombo, & la calcherà di modo che vi stia sodo sopra, e come l'hauerà alzato in alto dalla parte di dentro verso di se, incomincierà à tagliarne trè ò quattro fette alquanto sottili, e le farà cadere nel primo Tondo che hauerà sotto la mano manca, con vn poco di piccadiglio vnito in mezzo, & lo seruirà di Salsa reale sopra, e Sale attorno, & altri regali, e lo farà porgere à doue li bisognerà, & seguiterà il sopradetto modo, per fino che ne hauerà trinciati sei Tondi per il piatto ordinario di sei persone, & li seruirà ad ogni Conuitato il suo; che sarà quanto basta per partire, e trinciare la lonza di Vitella, & il lombo di Caprio arosto.

Come si trincia il Prosutto intiero, & vn Salame. Cap. XXVII.

IL Prosutto quando sarà di Montagna sarà megliore, e così il Salame ancora; questi vanno seruiti per antipasto delli refreddi, e perciò sarà bene che il Trinciante sappia come anderanno trinciati in cima la Forcina, in particolare il Prosutto quando sarà cotto in latte, ò vero in vino con herbe di buon odore dentro, e netto dalla codica, e parti rancide, con gelo di chiara d'voua sopra, e senza ancora, e con verdura sotto, egli si seruirà della Forcina grande, e del Coltello mezzano, & l'imbroccherà dalla parte grossa del sopracoscio del Prosutto, & che l'osso della coscia venga in mezzo alli due rampi della Forcina, e quando l'hauerà in aria in cima la Forcina, la parte verso il piedi resti di sopra, & incomincierà à tagliar-

gliar-

gliarne vna, ò due fette per Tondo dalla parte doue sarà meno grasso, & ne farà sei Tondi, e li seruirà senza Sale attorno, & li farà porgere doue anderanno seruiti; che sarà quanto basta per partire e trinciare vn Prosutto in aria in cima la Forcina, il quale si potrà partire, e trinciare nel piatto grande ancora, & doppo che egli hauerà dato il taglio alla fetta che vorrà seruire con la punta del Coltello la ponerà nel Tondo che hauerà sotto la mano, e così seguiterà per fino à che ne hauerà fatti sei Tondi, si come del sopradetto trinciato in aria, & il Salame, mentre che sarà cotto in vino, e partito per metà & seruito con verdura sotto, il Trinciante si seruirà della Forcina, e Coltello conforme la grandezza del Salame, et l'imbroccherà dalla parte della scorza, e lo leuerà in alto dalla parte di dentro verso di se, et ne taglierà vna ò due fette sottili per Tondo con il taglio del Coltello verso di se, le quali farà cadere in detto Tondo, et lo seruirà senza Sale attorno doue li piacerà, et ne farà sei Tondi, et li farà porgere doue li bisogneranno; che sarà quanto basta per trinciare vn Salame in cima la Forcina, ò vero la metà, il quale si potrà partire, e trinciare nel piatto à beneplacito, si come il sopradetto Prosutto, il quale si potrà trinciare in aria, et nel piatto ancora.

Come si trincia la Porchetta di latte. Cap. XXVIII.

LA Porchetta di latte quando sarà seruita in sua stagione potrà comparire alle Mense di Signori, cotta Arosto ripiena, e senza riempitura ancora; però se il Trinciante la vorrà trinciare in aria in cima la Forcina, ben che difficile sia per la sua tenerezza, per essere la sua carne molle, e corruttibile, & altro non si stima in detto Animale, che la pelle, & il ripieno, e perciò quando sarà molto grande la potrà partire; e trinciare nel Piatto, e quando sarà piccola, di modo che con la Forcina grossa, ò vero quella da Lepre la possi imbroccare sul collo per il filo della schiena, & li farà arriuare le punte della Forcina nelli due ossi dietro delli sopracosci, acciò che stia più salda sopra la Forcina, e doppo che egli l'hauerà imbroccata, l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di sè, e con il coltello grande li darà vn taglio al collo vicino al busto, e calcherà verso il forte della Forcina detto taglio, & li farà cadere la testa nel primo Tondo, et poserà la Porchetta nel Piatto grande, e torrà vn'altra Forcina, et imbroccherà la detta Testa per le narici, e con vn taglio per mezzo della congiuntura della Testa la spaccherà, in detto Tondo, e torne-

nerà à leuare in aria la Porchetta, et li darà vn taglio per il longo nella pancia, et li farà cadere con il Coltello il ripieno nel piatto grande, e con il Cucchiaro ne darà parte in tutti li Tondi che egli trincierà, et seguiterà à dare vn taglio alla spalletta diritta, la qual farà cadere nel Tondo con la testa, et vi ponerà vn poco di ripieno, et lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et lo farà porgere doue li piacerà; e per il secondo Tondo darà vn taglio alla coscia diritta, dietro la quale farà cadere con il Coltello in detto Tondo, et vi porrà vn poco di ripieno, et lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et lo farà porgere à chi deue, et seguiterà à dare vn taglio, e più bisognando alla coscia manca, qual farà cadere con il zampetto per il terzo Tondo con vn poco di ripieno, et lo seruirà come li due sopradetti, et lo farà porgere doue anderà seruito; e per il quarto Tondo darà vn taglio per il filo della schiena, et che arriui per fino alli lombi, e con vn taglio à trauerso trà vna costoletta, et l'altra vicino alli detti lombi, farà cadere con il Coltello la parte del lato diritto con tutto il cularcio in detto Tondo, et lo seruirà con suoi regali attorno, et vn poco di ripieno, e lo farà porgere doue li bisognerà; e per il quinto Tondo darà facilmente vn taglio à trauerso alla parte del lato manco vicino alli lombi, et con il Coltello la farà cadere con tutto il cularcio di detta parte nel sopradetto Tondo, e con vn poco di ripieno lo seruirà con suoi regali attorno come li sopradetti, et lo farà porgere doue bisognerà; e per il sesto Tondo li resta sopra la Forcina la spalletta manca, con la quale potrà fare detto Tondo doppo che gli hauerà dato li suoi tagli, e con vn poco di ripieno lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et lo farà porgere doue anderà seruito, et li resterà sopra la Forcina le parti dinanzi dalli lombi per fino al collo, con parte della schiena, le quali disimbroccherà nel piatto grande; che sarà quanto basta per partire, e trinciare la Porchetta di latte in aria in cima la Forcina, et nell'istesso modo si potrà partire e trinciare nel piatto grande ancora.

Come si trinciano li quarti dietro di Lepre, e di Capretto. Cap. XXIX.

IL Lepre, et il Capretto, sono nel numero delli buoni Quadrupedi, che si seruino sù per le Mense di Signori, ben che in diuerse maniere si possano cucinare, e secondo la loro cucina il Trinciante li douerà partire ancora, e perciò sarà bene che egli

sap-

ſappia in particolare delli quarti di dietro di Lepre cotti Aroſto, in che modo li potrà imbroccare, e trinciare in aria in cima la Forcina, doue che saranno due li modi d'imbroccare li detti quarti, il primo sarà nel bugio del filo della ſchiena con vn rampo della Forcina, e con l'altro rampo nella polpa del lombo della ſchiena dalla parte di dietro, di detto Animale, et l'altro modo sarà nel l'iſteſſo bugio del filo della ſchiena, ma dal mezzo della Lepre, cioè dalli lombi, et farà che le punte li arriuino nelli ſopracoſcietti di dietro cioè nello ſcannello, acciò che ſtiano più ſodi ſopra la Forcina, et che quelle coſtolette che ha dalle parti venghino per il verſo al taglio del Coltello, che ſarà quanto accade circa alli due modi ſopradetti d'imbroccare detti quarti dietro di Lepre, reſta hora che detto Trinciante ſi douerà ſeruire della Forcina da Lepre, e del Coltello compagno, ò vero della Forcina grande, e del Coltello mezzano, e doppo che l'hauerà imbroccati in vno delli ſopradetti modi, egli li leuerà in aria dalla parte di dentro verſo di ſe, et incomincierà a dare li ſuoi tagli alle congiunture delle gambe, et le farà cadere nel piatto grande, et ſeguiterà a dare li ſuoi tagli a quelle coſtolette che ha dalle parti, le quali farà cadere con il Coltello nel piatto, acciò che non impediſchino il fare del piccadiglio, e per il primo Tondo, taglierà tre ò quattro fettarelle ſottili da vn lato di vno delli coſciotti, et le farà cadere in detto Tondo con vn poco di piccadiglio dalla parte delli lombi, con vno delli rognoni, et lo ſeruirà di ſalſa reale ſopra, con ſale attorno, et lo farà porgere a chi deue, e per il ſecondo Tondo, taglierà tre ò quattro fette del medeſimo coſciotto, et le farà cadere in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio, il quale farà cadere vnito da detti lombi, con l'altro rognone, et lo ſeruirà di ſalſa ſopra con ſale attorno, et lo farà porgere doue anderà ſeruito, et ſeguiterà a fare li altri quattro Tondi, per arriuare al numero delli ſei per il piatto ordinario con il reſto delli coſciotti, con vn poco di piccadiglio della polpa delli Lombi, per Tondo, per fino che vi ſarà carne, et li ſeruirà ſi come fece li due Tondi ſopradetti, et ſe egli non poteſſe finire di fare li quattro Tondi, con li coſciotti, e polpa delli Lombi, ſupplirà con l'oſſo della ſchiena, ſopra del quale vi reſta ſempre attaccata qualche poca di polpa, et lo potrà diuidere in due parti biſognandoli, ſe non lo diſimbroccherà nel piatto grande, che ſarà quanto biſogna, per partire, e trinciare li quarti dietro di Lepre, et nelli ſopradetti modi ſi potranno imbroccare, e trinciare li quarti di dietro di Capretto, eccetto che del farne piccadiglio, perche la ſua carne è vn poco più molle, et li potrà imbroccare nel bugio della ſchiena dalla parte di dietro, perche anderà tagliato in fette,

quat-

quattro, ò sei per Tondo, de quali ne farà sei, et li seruirà di Melangole tagliate, e sale attorno, et li farà porgere, ad ogni Conuitato il suo, che sarà quanto basta per partire, e trinciare li quarti di dietro di Lepre, e di Capretto.

Come si trincia il quarto solo dietro di Capretto. Cap. XXX.

IL quarto solo dietro di Capretto, anderà partito per mezzo il filo della schiena, vicino di sotto li due rognoni, con buona parte delle costole, il quale si potrà imbroccare, e trinciare in cima la Forcina, mentre che sarà cotto Arosto, e per ciò il Trinciante dourà hauere riguardo, se sarà grande, ò piccolo, e conforme alla sua grandezza, adoprerà la Forcina, et il Coltello, et anco ne farà la quantità di parti che gli parrà di potere fare, doue che a volerlo imbroccare in cima la Forcina, doppo che lo Scalco li hauerà posto auanti il piatto con il quarto di Capretto dentro, egli se lo aggiusterà d'auanti, et l'imbroccherà vicino sopra al rognone, et che la metà del filo della schiena venga in mezzo alli due rampi della Forcina, et farà restare in mezzo a detti rampi ancora l'osso del cosciectto, acciò che vi stia più sodo sopra, et lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e volterà la Forcina perche il rognone li venga giusto al taglio del Coltello, et li darà vn taglio con tre ò quattro costolette attaccate, et lo farà cadere nel primo Tondo che egli dourà fare, & lo seruirà di Salè, e Melangole tagliate attorno, & seguiterà à tagliare in fette tutto il cosciectto, e ne farà tanti Tondi quanti ne potrà fare, secondo la grandezza di detto quarto, e darà più ò meno robba per Tondo, conforme al gusto dello Scalco; e doppo che egli hauerà smembrata tutta la carne in fette, darà li loro tagli alle congiunture delli ossi della coseia, sopra de' quali vi sarà restata qualche poca di carne, & con il resto delli ossi del filo della schiena, che li saranno restati sopra la Forcina potrà supplire à fare la quantità di Tondi che li bisogneranno, che sarà quanto basta per partire, e trinciare il quarto solo dietro di Capretto arosto.

Come si trinciano il Coniglio, & Lepratto intieri. Cap. XXXI.

IL Coniglio, & il Lepratto sono quasi di vna medesima grandezza, & anco di vna istessa bontà, perche sono molto stimati nelle Tauole di Signori, poiche questi ancora sono nel numero delle buo-

ne saluaticine che si seruano; se bene il Coniglio alleuato, e nutrito nelli serragli, per tal effetto participerà assai del domestico, e perciò saranno megliori quelli nutriti, & alleuati alla campagna; si che quando il Trinciante vorrà trinciare in cima la Forcina il Coniglio, ò vero il Lepratto cotti arosto, si seruirà della Forcina, e del Coltello da Lepre; ma bisogna che egli habbia riguardo alla grandezza loro nel farne più, ò meno parti di vno intiero, se bene che per il piatto di sei persone non se ne pongano meno di due, e quando saranno vn poco più piccoli, se ne pongano trè per piatto, di modo che egli ne potrà fare sei Tondi commodamente; e perciò quando hauerà da trinciare vno delli più grossi, lo taglierà à trauerso vicino alli lombi, & l'imbroccherà, e trincierà nell'istesso modo, che sopra al suo capitolo hò detto delli quarti dietro di Lepre, e di Capretto; e così lo seruirà ancora, & le parti dinanzi che saranno restate nel piatto grande con la testa attaccata, la taglierà à trauerso vicino al busto, & partirà dette parti dinanzi bisognandoli per finire di fare li sei Tondi, che hauerà da fare, & nell'istesso modo del Coniglio grosso, potrà partire, e trinciare il Lepratto grosso ancora, e quando vno delli detti animali sarà vn poco più piccolo, tanto il Coniglio, quanto il Lepratto, egli lo potrà imbroccare sopra sul collo trà le due spalle per il filo della schiena, e che le punte della Forcina li arriuino nello scannello dietro trà li due sopracosci, perche starà più sodo, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà à darli vn taglio à trauerso al collo vicino alla testa, e con la punta del Coltello la farà cadere nel piatto grande, & seguiterà à dare vn taglio per il longo alla pancia, se però sarà ripieno, & lo farà cadere con la punta del Coltello nell'istesso piatto grande, da farne parte in tutti li Tondi che seruirà, & darà li suoi tagli alle congiunture delli due zampetti dietro, & li farà cadere in detto piatto grande, & seguiterà a dare vn taglio alle costolette che hauerà dalla parte diritta, et vn'altro taglio darà all'altre costolette dalla banda manca, et le farà cadere nel piatto, acciò che più commodamente egli possa tagliare in fette prima la coscia diritta, e poi la manca con parte delli lombi ancora, ò vero ne farà piccadiglio a beneplacito, se non darà li suoi tagli alla coscia diritta, la qual farà cadere intiera nel primo Tondo, et lo seruirà con vn poco di ripieno, e Sale attorno, con Salsa reale sopra, et se tal parte li parrà che sia poca darà li suoi tagli alla spalletta dinanzi, & la farà cadere in detto Tondo, si come farà per il secondo Tondo, darà li suoi tagli alla coscia manca, & alla spalletta dinanzi, et ve la farà cadere dentro con la punta del Coltello, & lo seruirà di Salsa reale sopra, e Sale attorno, & lo farà porgere

doue li bisognerà, & se vorrà tagliare trè, ò quattro fette per Tondo della polpa delli lombi, se però li parrà poca robba nelli due sopradetti egli lo potrà fare; e dapoi taglierà a trauerso vicino alli lombi il Coniglio che gli sarà restato sopra la Forcina, & ne farà due Tondi, & li seruirà come li due sopradetti con vn poco di ripieno dentro se vi sarà con Salsa sopra, e Sale attorno; & ne imbroccherà vn'altro da finire di fare li sei Tondi, li quali seruirà come li sopradetti, & li farà porgere doue anderanno seruiti, che sarà quanto basta per partire, e trinciare il Coniglio & il Lepratto intieri arosto grossi, e piccoli.

Come si trinciano li Pasticci di pezza intiera di carne, e quello all'Inglese, & lo sfogliato. Cap. XXXII.

IL Pasticcio di pezza intiera di diuerse sorti di carnaggi, di Quadrupedi, tanto domestici quanto saluatici, si possano seruire caldi, e freddi a beneplacito, doue che se il Trinciante vorrà trinciare il Pasticcio di pezza intiera di carne, douerà hauere riguardo alla grandezza del pezzo della carne che hauerà dentro, doppo che gli hauerà tagliato attorno il coperchio, e posto in vn Tondo a parte, e conforme la grandezza del pezzo, se sarà grande, ò piccolo, e così si seruirà della Forcina, e Coltello ancora, et l'imbroccherà, e l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, et incomincierà à tagliarne tre ò quattro fette per Tondo, et li seruirà senza sale attorno, perche di già è condito di sale, et altri condimenti ancora, et se sarà detto Pasticcio caldo, e brodoso, ne darà parte con il Cucchiaro grande in tutti li Tondi che egli trincierà, et ne farà sei, e li farà porgere doue anderanno seruiti, et se il detto pezzo della carne non reggesse sopra la Forcina da trinciarlo in aria, ne taglierà vn pezzetto alla volta, et lo poserà con la Forcina nel Tondo, che hauerà sotto la mano, e lo taglierà in più pezzetti di vn boccone l'vno, et ne farà sei Tondi, si come del sopradetto pezzo trinciato in aria, e così li seruirà ancora doue li bisogneranno, che sarà quanto bisognerà per partire, e trinciare il sopradetto Pasticcio di carne di pezza intiera seruito caldo, e freddo, a beneplacito, et il Pasticcio all'Inghilese, e lo sfogliato, si fanno di piccadiglio di diuerse sorti di Carnaggi, di Quadrupedi, et Volatili, con diuersi regali, et ingredienti dentro, e perciò quando il detto Trinciante vorrà partire vno di detti Pasticci, tanto quello all'Inghilese, quanto lo sfogliato ogni Forcina, e Coltello,

faranno buoni egli li taglierà a trauerſo la caſſa con il Coperchio di detti, come ſe haueſſe da partire vna Torta, ò vero Croſtata, et ne darà la quantità che li parrà che baſti per ogni Tondo che egli ſeruirà, e ve la ponerà dentro con il Cucchiaro grande, et non ne farà meno di ſei parti, e più biſognandoli ancora, perche detti Paſticci ſi ſogliono fare grandi aſſai, acciò che ogn'vno di detti poſſi eſſere à baſtanza per il piatto ordinario di ſei perſone, che farà quanto occorre per partire, e trinciare li ſopradetti Paſticci di pezza intiera, et all'Inghileſe, e lo sfogliato,

Come ſi trinciano diuerſe Pottaggierie di carne di diuerſi Quadrupedi, & Volatili, intieri, & in pezzi. Cap. XXXIII.

LE Pottaggierie che ſi fanno di diuerſi Carnaggi di Quadrupedi, ſono molte, ſi come di Volatili intieri, et in pezzi, et anco di diuerſi piccadigli; doue che il Trinciante le potrà commodamente partire, e trinciare, in particolare le Pottaggierie che ſaranno fatte di qualſiuoglia Volatile, purche poſſino reggere in cima la Forcina, le trincierà in aria conforme che ſopra alli loro Capitoli ho detto del modo di trinciare detti Volatili, tanto li piccoli quanto li groſſi, di qualſiuoglia ſorte, e quelli che egli non potrà leuare in aria, li trincierà nel piatto nell'iſteſſo modo che ſopra alli loro Capitoli hò detto di tutti li Volatili, che ſi trinciano nel piatto, e così li ſeruirà ancora con loro regali, et ingredienti ſopra, et farà molto meglio, che di trinciarli in aria, riſpetto alla gran cottura che haueranno ſpeſſe volte non reggeranno in aria in cima la Forcina, et anco per il colare del brodo, et altri ingredienti liquidi che ſi pongano in dette Pottaggierie, ſi che in ſimile occaſione il detto Trinciante farà quello che li piacerà di trinciarli nel Piatto ò veramente in aria in cima la Forcina; ſi come tutte le Pottaggierie di carne di diuerſi Quadrupedi ancora, per li riſpetti detti di ſopra ſarà meglio a trinciarle nel Piatto, che in aria ſopra la Forcina; e perciò in queſte ancora farà quello che più li guſterà, li baſterà ſolo che egli tenga il modo, et ordine ſopradetto alli loro Capitoli di trinciare li carnaggi di Quadrupedi, domeſtici, e ſaluatici in qualſiuoglia modo cucinati, in pezzi, ò vero intieri, et nell'iſteſſi modi li potrà partire, e trinciare cucinati in diuerſe Pottaggierie ancora, et nelli ſopradetti modi le ſeruirà, che farà quanto biſogna, per partire, e trinciare le ſopradette Pottaggierie di Quadrupedi, e Volatili intieri, et in pezzi.

Come si trinciano, e partono diuerse Torte, e Crostate. Cap. XXXIV.

MI pare quasi superfluo il trattare del modo di partire, e trinciare qualsiuoglia sorte di Torte, e Crostate, poiche voglio credere, che quasi ogn'vno le saprà ben partire, e trinciare; ma se à caso il Trinciante lo vorrà sapere, si seruirà della Forcina, e del Coltello mezzani, & si aggiusterà il Piatto d'auanti della Torta, ò sia Crostata, & ne taglierà vn quarto alla volta, e con il Coltello sotto al detto quarto, & la Forcina sopra all'incontro del Coltello, lo ponerà nel Tondo che hauerà sotto la mano, & lo farà porgere doue anderà seruito, & seguiterà a farne la quantità delle parti, che egli hauerà da fare, & farà detti quarti grandi, ò piccoli, conforme al bisogno, & alla quantità che ne hauerà da fare, & farà detti quarti grandi, ò piccoli, conforme al bisogno, & alla quantità che ne hauerà da fare, che almeno saranno sei parti per il piatto di sei persone, & le farà porgere ad ogni Conuitato la sua parte, & se ne hauerà da partire alcune che si fanno di latticinij, le quali non si possano tagliare in quarti, egli si seruirà del cucchiaro grande, & ne darà la quantità che li parrà che basti in tutti li Tondi che seruirà, de' quali non ne farà meno di sei, & li farà porgere doue li bisogneranno, che sarà quanto basta per partire diuerse sorti di Torte, e Crostate.

Delli Pesci di Mare, & di Acque dolci, con vn Discorso al Trinciante sopra diuersi Pesci da trinciare. Cap. XXXV.

SE bene che sopra hò mostrato il modo di partire, e trinciare diuerse sorti di Volatili, & anco diuerse sorti di carnaggi di Quadrupedi; così hora mostrerò il modo di trinciare alcune sorti di Pesci, tanto di Mare, quanto di Acque dolci, accioche il Trinciante possi sapere trinciare non solamente questi pochi, che quì sotto per ordine si diranno, ma molti altri ancora, de' quali non nominerò, pur che egli sia ben sicuro nel trinciare tutti quelli, che per ordine alli loro capitoli che quì sotto si diranno, li modi di partire, e trinciare diuerse sorti di detti Pesci di mare, e di Acque dolci: ben poi potrà sapere trinciare diuerse altre sorti di più di quelle, delle quali quì sotto non ne tratterò.

Co-

Come si trinciano lo Storione, & Tonno, & le Porcellette. Cap. XXXVI.

LO Storione, e Tonno, & le Porcellette, cioè lo Storione piccolo, sono Pesci Maritimi, benche lo Storione si pesca in acque dolci, perche viene più grasso; che quando sarà preso in Mare, & saranno nel numero delli buoni Pesci, che si seruino sù per le Mense di Signori, e perciò se il Trinciante vorrà trinciare alcuno delli sopradetti Pesci, prima hauerà riguardo alla grandezza del pezzo che hauerà da trinciare, se egli li reggerà sopra la Forcina, in aria, ò vero da farne le parti nel Piatto, si come ancora alla loro cucina, se saranno allessi, ò Arosto, ò vero in diuerse Pottaggierie, e conforme che saranno cucinati, egli li potrà partire, e trinciare, ma quando che lo Storione, ò vero Tonno, saranno cotti Arosto, e che li pezzi saranno grandi di modo che li reggino sopra la Frocina in aria, egli si seruirà della Forcina mezzana, e del Coltello compagno, e come lo Scalco li hauerà posto auanti il Piatto con lo Storione, ò sia Tonno, se lo aggiusterà di modo, che egli possa imbroccare vn pezzo a trauerso, acciò che la polpa li venga giusta per il verso al taglio del Coltello, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà a tagliarne delle fette tante per Tondo, quante li parrà che bastino in ogni Tondo, che egli seruirà, de' quali ne farà sei, & li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali di paste sfogliate, & li farà porgere doue li bisogneranno, & se egli ne vorrà fare piccadiglio, lo potrà commodamente fare, con dare tre, o quattro fette sole per Tondo con vn poco di piccadiglio in mezzo, il quale ve lo farà cadere vnito, & li seruirà con Salsa reale sopra, ò vero Melangole tagliate attorno, con sale, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & se egli non potrà leuare in aria vno di detti pezzi, & che fussero cucinati allessi, ò vero in diuerse Pottaggierie, li taglierà nel piatto, doppo che se lo sarà aggiustato d'auanti, ne imbroccherà la quantità alla volta che gli parrà che basti per ogni Tondo, che seruirà, & li darà il suo taglio, e la ponerà nel Tondo, che hauerà sotto la mano, & li darà più tagli in detto Tondo da farne più pezzetti di vn boccone l'vno, & lo seruirà con suo condimento sopra con sale attorno, & lo farà porgere doue li piacerà, & seguiterà a farne altri cinque Tondi, nel modo del sopradetto, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & nell'istesso modo si potranno partire le Porcellette ancora in qualsiuoglia

mo-

modo cucinate, perche non si potranno leuare in aria in cima la Forcina, doue che detto Trinciante le taglierà a trauerso la quantità alla volta che li parrà che basti per ogni Tondo, che trincierà, & la ponerà nel primo Tondo che hauerà sotto la mano manca, e li darà vn taglio per il longo, & li leuerà quel neruetto che hauerà in mezzo, & li darà più tagli ancora da farne più pezzetti di vn boccone l'vno, & lo seruirà con suo condimento sopra, e sale attorno, e ne farà cinque altri nell'istesso modo del sopradetto Tondo, de qua'i li seruirà con loro condimento sopra, e sale attorno, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; che farà quanto basta per partire, e trinciare lo Storione, e Tonno, & le Porcellette, nel Piatto, & in aria in cima la Forcina.

Come si trincia l'Ombrina grossa, e piccola; Cap. XXXVII.

L'Ombrina grossa, e piccola sono di vna medesima specie, e sono nel numero delli buoni Pesci Maritimi questi ancora, e perciò se il Trinciante vorrà trinciare l'Ombrina grossa in qualsiuoglia modo cucinata, purche non passi dieci libre di peso egli si seruirà della terza Forcina, e del Coltello compagno, & l'imbroccherà da lato sotto l'orecchia vicino alla testa, & li darà vn taglio per il longo nel mezzo all'incontro della spina maestra, & che li arriui per fino alla coda, e con la punta della costa del Coltello slargherà detto taglio per scoprire detta spina grossa, la quale taglierà a trauerso vicino alla testa doue l'hauerà imbroccata, & vn altro taglio a trauerso darà a detta spina vicino alla coda, e con la Forcina la leuerà, aiutandosi con il Coltello ancora, e la ponerà in vn Tondo à parte, & incomincierà a farne le parti dalla testa, come parte meghiore di detto Pesce, la quale taglierà a trauerso con vn poco di polpa del busto, & la seruirà con suo condimento sopra per il primo Tondo, con Sale attorno, & la farà porgere a chi anderà seruita, & seguiterà a tagliare a trauerso detto Pesce la quantità che li parrà che basti per ogni Tondo che egli seruirà, de quali ne farà cinque ancora per arriuare al numero delli sei Tondi, per il piatto ordinario di sei persone, & li seruirà tutti come il primo Tondo sopradetto, & li farà porgere doue li bisogneranno, e mentre che egli hauerà posto con la Forcina aiutandosi con il Coltello ancora vna delle sopradette parti in vn Tondo, egli li potrà dare più tagli per farne pezzetti di vn boccone l'vno, in questo potrà fare quello che gli piacerà, & se la detta Ombrina sarà piccola di vna ò due libre, la

po-

potrà trinciare come la grossa sopradetta, e bisognandoli ne potrà fare due parti ancora di vna la quale taglierà a trauerso nel mezzo, senza leuarli la spina maestra, la quale leuerà doppo che ne hauerà messo la metà alla volta nel Tondo, & il simile farà dell'altra metà che li restò nel piatto la ponerà nel secondo Tondo, & li leuerà la spina di mezzo, & li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali, conforme che detto Pesce sarà cucinato, & se ne vorrà seruire vna intiera la potrà trinciare come la grossa sopradetta, doppo che con la Forcina & il Coltello l'hauerà messa sul Tondo, sopra del quale la trincierà, e come gli hauerà leuata la spina di mezzo, la potrà tornare a riunire insieme a beneplacito; che sarà quanto bisogna per partire e trinciare l'Ombrina grossa, e piccola.

Come si trincia la Laccia, & l'Orata. Cap. XXXVIII.

LA Laccia, cioè Cheppia, & l'Orata, sono Pesci di Mare, benche la Laccia si pesca nelle acque dolci in sua stagione, e sarà megliore che quando sarà presa in Mare, questi ancora sono nel numero delli buoni Pesci Maritimi, ma l'Orata sarà megliore; si che sarà bene che il Trinciante sappia prima come vada trinciata la Laccia cucinata allessa, & arosto, ò vero fritta, egli si seruirà della Forcina e del Coltello conforme la grandezza di detto Pesce, e come si sarà aggiustato il piatto dauanti della Laccia allessa l'imbroccherà da lato sotto l'orecchia all'indiritto della spina maestra, la quale farà restare in mezzo li due rampi, & la netterà da certe spine che ha sotto la pancia, le razzerà via con il Coltello, & il medesimo farà a quelle che ha sopra la schiena, & li darà vn taglio per il longo all'incontro della detta spina maestra, per fino alla coda, ma auuertirà di non arriuare con detto taglio alle spine della pancia, acciò che quando la leuerà via detta spina maestra, venghino attaccate a quella la maggior parte, e con la costola della punta del Coltello slargherà detto taglio da scoprirla dalla polpa, & darà vn taglio a trauerso da lato la Forcina vicino doue l'hauerà imbroccata a detta spina maestra, & vn'altro a trauerso ne li darà vicino alla coda, & la torrà via con la Forcina, aiutandosi con il Coltello ancora, & la ponerà in vn Tondo a parte, & se detto Pesce sarà grosso assai da poterne fare le sei parti che li bisogneranno, l'incomincierà a tagliare a trauerso vn pezzo tanto grande che basti in vn Tondo per vna parte, de' quali ne farà sei, & li seruirà con loro condimento sopra, e Sale attorno, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & se detto Pesce sarà piccolo ne seruirà vna per Tondo, ò vero la metà, & ve

la trincierà dentro, come la Laccia grossa sopradetta & così la seruirà ancora con suo condimento sopra, e Sale attorno, & se a qualche valente Trinciante, ò vero altra persona li basterà l'animo di leuare tutte le spine a detta Laccia, si come alcuni si sono vantati di leuarle, se ben poi in effetto è stata vna vanità, perche ha dell'impossibile; che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare la Laccia grossa, e piccola; & l'Orata benche si possa cucinare in diuersi modi, arosto sarà megliore che in altre maniere cucinata, si che il detto Trinciante volendola trinciare, ogni Forcina, & ogni Coltello saranno buoni, et l'imbroccherà sotto l'orecchia doppo che egli si sarà aggiustato il piatto con più Orate dentro, et la ponerà nel primo Tondo, che hauerà sotto la mano manca, et li darà vn taglio per il longo all'incontro della spina maestra, & la scoprirà con il Coltello dalla polpa, e li darà vn taglio a trauerso vicino doue l'hauerà imbroccata, & vn'altro taglio darà a detta spina maestra vicino alla coda, & la torrà via con la Forcina, aiutandosi con il Coltello ancora, & la ponerà da lato a detto pesce, ò vero in altro Tondo, a parte, & la seruirà con suo condimento sopra, e sale attorno, & la farà porgere doue anderà seruita, & nell'istesso modo della sopradetta ne trincierà cinque per arriuare al numero delle sei per il piatto ordinario di sei persone, se già vna di dette Orate non fusse grossa assai, & che ne hauesse da fare più parti, la potrà trinciare nell'istesso modo della piccola sopradetta, & la partirà la quantità che li parrà che basti, per ogni Tondo che seruirà, & la taglierà a trauerso vn pezzo alla volta, & ne farà sei Tondi, e se non li bastasse vna ben che sia grossa, ne trincierà due ò tre bisognandoli, & le seruirà con loro condimento sopra, e sale attorno, si come fece l'Orate piccole sopradette, che sarà quanto basta per partire, e trinciare l'Orata, grossa, e piccola.

Come si trincia la Truotta, & il Carpione. Cap. XXXIX.

LA Truotta, & il Carpione, sono delli megliori Pesci di acque dolci che si seruino a Mense di Signori, li quali si potranno cucinare in diuersi modi, si come alli loro luoghi nella mia Pratica di Scalcaria ho detto, doue che a volere trinciare vno di detti Pesci, poca differenza sarà vno dall'altro, quando però saranno cotti allessi, perche quando saranno accarpionati bisognerà che il Trinciante li netti da quella pelle che hanno sopra, alla quale darà vn taglio per il longo per fino alla coda, e con la punta della costa del Coltello la leuerà via, e doppo che hauerà netta-

tato vno di detti Pesci accarpionato, lo potrà trinciare in due modi, se bene che sarà cotto allesso ancora, e si seruirà della terza Forcina, e del Coltello compagno, e per il primo modo sarà di imbroccarlo da lato sotto l'orecchia, & che la spina grossa li venga in mezzo alli due rampi della Forcina, & li darà vn taglio per il longo per fino alla coda al diritto di detta spina, & lo slargherà per scoprire detta spina, alla quale darà vn taglio a trauerso vicino alla Testa, & vn altro taglio li darà vicino alla coda, e con la punta del Coltello, aiutandosi con la Forcina la ponerà da vn lato del piatto, & incomincierà a tagliarne a trauerso vn pezzo alla volta la quantità che li parrà che basti per Tondo, de quali ne farà sei, & li seruirà con loro condimento sopra, e sale attorno; & li farà porgere doue li bisogneranno, & l'altro modo sarà di tagliare a trauerso detto Pesce, senza leuarli la spina maestra, la quale ne la leuerà doppo che egli ne hauerà tagliato la quantità che ne vorrà seruire per ogni Tondo, che trincierà, de quali ne farà sei, e doppo posto vn pezzo nel Tondo li darà vn taglio per il longo della detta spina, & la leuerà, e ponerà da lato del pezzo che hauerà in detto Tondo, & lo seruirà con suo condimento sopra, e sale attorno, si come farà delli cinque che li resteranno di fare, per arriuare alli sei, & li seruirà doue anderanno seruiti, che sarà quanto basta per partire, e trinciare la Truotta grossa, e massime quelle che fanno nel lago di Como, e di Garda ancora, le quali peseranno quindici, e venti libre l'vna, e più ancora, delle quali se ne potranno fare molte parti, & le piccole si potranno trinciare nell'istesso modo della Truotta grossa, e se ne seruirà vna per Conuitato, ò vero la metà secondo la grandezza sua, si come il Carpione ancora, il quale non viene molto grosso, si potrà partire, e trinciare nell'istesso modo della Truotta piccola, & si seruirà nell'istesso modo ancora, accarpionato, e senza accarpionare, che sarà quanto accade per partire, e trinciare la Truotta grossa, e piccola, & il Carpione ancora.

Come si trinciano la Spigola grossa, e piccola, & il Cefalo grosso, e piccolo, & altri Pesci di Mare. Cap. XL.

LA Spigola, et il Cefalo sono Pesci Maritimi, benche si pigliano in acque dolci ancora, ma non saranno della bontà di quelli che si pescano in Mare, e massime quando saranno presi in stagni

 lu-

lutosi assai, et nella loro stagione saranno megliori che di altri tempi, doue che a volerli trinciare in qua'siuoglia modo cucinati, purche siano intieri, il Trinciante haurà riguardo alla grandezza del Pesce, che hauerà da trinciare, e conforme che sarà grande, egli si seruirà della Forcina, e Coltello ancora, e come lo Scalco gli hauerà posto auanti il piatto del Pesce, egli se lo aggiusterà di modo che lo possi imbroccare da lato sotto l'orecchia, et che la spina maestra resti in mezzo li due rampi della Forcina, et li darà vn taglio per il longo all'indiritto di detta spina, dalla testa, per fino alla coda, et slargherà detto taglio con la costola della punta del Coltello, per scoprire tutta la polpa del Pesce a detta spina maestra, alla quale darà vn taglio a trauerso vicino alla testa, doue l'hauerà imbroccato, et vn'altro taglio a trauerso li darà vicino alla coda, e con la Forcina la leuerà, e ponerà da lato a detto Pesce nell'istesso piatto, ò vero in vn Tondo a parte, aiutandosi con la punta del Coltello ancora; et incomincierà dalla testa, ò vero dalla coda a beneplacito a tagliarne a trauerso vn pezzo alla volta, tanto grande, quanto li basterà per vna parte in vn Tondo, sopra del quale ve lo poserà con la Forcina, aiutandosi con il Coltello ancora, et li darà più tagli in detto Tondo per farne pezzetti piccoli, et lo seruirà con suo condimento sopra, e Sale attorno, et altri regali, conforme la cucina di detto Pesce, et lo farà porgere doue li piacerà, et ne farà in tutto sei Tondi, per il piatto di sei persone, e li seruirà con loro condimento sopra, e Sale attorno, si come il sopradetto Tondo, et li farà porgere doue anderanno seruiti, et nell'istesso modo si potrà partire tanto la Spigola grossa, quanto il Cefalo grosso ancora, et anco li piccoli dell'vna e l'altra sorte, de'quali ne anderà seruito vno per Conuitato, ò vero la metà di vno, secondo la sua grandezza si potranno partire, e trinciare nell'istesso modo delli detti Pesci grossi, e così si seruiranno ancora con loro condimento sopra, e Sale attorno, et il sopradetto Trinciante li farà porgere doue li bisogneranno, et li potrà tagliare a trauerso vn pezzo alla volta con la spina maestra ancora, la quale potrà leuare quando hauerà messo vno di detti pezzi nel Tondo, si come sopra al suo luogo, hò detto della Truotta, et del Carpione piccoli, et nell'istesso modo li potrà seruire con loro condimento sopra, e Sale attorno, et ne farà sei Tondi, e li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; che farà quanto bisogna per partire, e trinciare la Spigola grossa, e piccola, et il Cefalo grosso, e piccolo, e molti altri Pesci Maritimi dell'istessa grandezza delli sopradetti, eccetto che il Pesce Cappone, et il Merluzzo, quali si possono partire per il filo della schiena, et altri ancora, li quali lascio di nominare.

Co-

Come si trinciano il Luccio, & la Reina, e Tinca. Cap. XLI.

IL Luccio, & la Reina, e Tinca, sono Pesci d'acque dolci, & in loro stagione, quando non si possano hauere Pesci Maritimi, ne vengano seruiti à Mense di Signori in diuersi modi cucinati, doue che à volerli trinciare, e partire poca differenza sarà vno dall'alrro, eccetto la Tinca quando anderà fritta vá partita per il filo della schiena, siche il Trinciante ne farà la quantità di parti, secondo la grandezza di detto Pesce; & il Luccio, e la Reina si potranno partire, e trinciare nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo hò detto del partire, e trinciare la Spigola grossa, e piccola, & il Cefalo grosso, e piccolo ancora, e si seruiranno come quelli con loro condimento sopra, e sale attorno, & altri regali, conforme la loro cucina, de' quali se ne faranno sei Tondi, tanto del Luccio, quanto della Reina grossi; & li piccoli, de' quali ne anderà seruito vno per Conuitato, il detto Trinciante li potrà trinciare, e seruire nell'istessi modi delli Pesci grosi sopradetti; & il Luccio quando sarà cotto arosto, ò vero fritto, & che sia di honesta grandezza, egli lo potrà imbroccare vicino alla testa sopra la schiena con la Forcina da Lepre, & li farà restare in mezzo alli due rampi, la spina maestra, et l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, et incomincierà a darli vn taglio incontro di detta spina maestra, dalla coda per fino alla metà del Pesce, e dall'istesso lato ne farà cadere nel Tondo, che hauerà sotto la mano la quantità, che li parrà che basti per vna parte con vn taglio che li darà a trauerso; et seguiterà a farne tante parti, quante ne potrà fare, per fino alla metà del Pesce, da quella parte che hauerà incominciata, e poi seguiterà nell'istesso modo dall'altra parte del Pesce, dalla coda per fino la metà di detto, et seguiterà poi fino alla testa da vna parte, e poi con vn taglio per il longo dalla metà per fino alla testa, dalla parte che li farà restata sopra la Forcina, con tagli à trauerso della polpa del Pesce, ne farà cadere la quantità, che sopra hauerà fatto nelli Tondi, che hauerà trinciato, de' quali ne farà sei, & li seruirà con loro condimento di diuerse salse sopra, e sale attorno, et li farà porgere doue anderanno seruiti, che sarà quanto basta per partire, e trinciare il Luccio sopra la Forcina in aria, et nel Piatto ancora, si come la Reina, e Tinca grosi, e piccoli.

Come si trincia il Rombo, & la Linguatta. Cap. XLII.

IL Rombo, et la Linguatta, cioè Sfoglia sono Pesci maritimi, ma il Rombo viene molto più grosso della Linguatta, benche tutti due sono nel numero delli Pesci piatti, et anco delli buoni Pesci di Mare, che si seruino a Mense di Signori, li quali si possano cucinare in diuersi modi, si come nella mia Pratica di Scalcaria si potranno alli loro Capitoli vedere; si che volendoli trinciare, il Trinciante si seruirà della Forcina, e Coltello, conforme la grandezza del Pesce, in particolare il Rombo quando sarà grosso, in qual si voglia modo cucinato, pur che sia intiero, egli si aggiusterà il Piatto del detto Pesce d'auanti; et l'imbroccherà vicino la Testa, si che li rampi della Forcina habbino in mezzo la Spina maestra, all'indiritto della quale li darà vn taglio per il longo, dalla testa doue l'hauerà imbroccato, per fino alla coda, et vn' altro taglio darà a trauerso alla spina maestra vicino la testa, et vn' altro ne li darà vicino la coda, e con la costa della punta del Coltello slargherà dalle parti la polpa della pancia del Pesce, per scoprire detta spina maestra, et la leuerà con la Forcina via detta spina, et la poserà da lato al detto Pesce, aiutandosi con il Coltello ancora, et incomincierà a tagliarne a trauerso vn pezzo alla volta, ma grande di modo che basti per vna parte in vn Tondo, et la seruirà di sale attorno, et altri regali, con suo condimento sopra, conforme la sua cucina, et ne farà sei Tondi in tutto, si come il sopradetto Tondo, et li seruirà doue li bisogneranno; et nell'istesso modo si potranno partire, e trinciare li Rombi piccoli ancora, de' quali ne anderà seruito vno per Conuitato, ò la metà, secondo la sua grandezza, li quali si taglieranno a trauerso per metà, con la spina maestra ancora, la quale il detto Trinciante la torrà via doppo che ne hauerà posto vna metà nel Tondo per vna parte, si come farà quando ne seruirà vno intiero per Conuitato, lo trincierà nel Tondo, doue poi lo seruirà nell'istesso modo, che sopra ho detto, & nell'istesso modo si potrà partire, e trinciare la Linguatta, cioè Sfoglia ancora, si come il Rombo grosso, e piccolo, & la potrà trinciare in aria ancora, la quale potrà imbroccare dalla parte della pancia, vicino la testa con la Forcina da Lepre; & che la spina maestra venga in mezzo li due rampi, & li farà arriuare le punte vicino la coda, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, & li da-

darà vn taglio per il longo dalla testa doue l'hauerà imbroccata, per fino alla coda, & lo slargherà con destrezza con il Coltello, per scoprire detta spina maestra, alla quale darà vn taglio a trauerso vicino la testa, calcandolo sopra il forte della Forcina la tagliarà di netto, si come farà con vn' altro taglio a trauerso a detta spina, vicino la coda, & la farà cadere con il Coltello nel primo Tondo che hauerà sotto la mano manca, doue la disimbroccherà, & la seruirà di sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali di paste; si che al detto Trinciante non li riuscirà detto modo; se non quando sarà detto Pesce fritto, ò vero Arosto, e che sia seruito caldo, che quando sarà marinato, ò carpionato, et che sia seruito freddo, sarà molto difficile a trinciarlo in aria, si come sopra hò detto, che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare il Rombo grosso, e piccolo, et la Linguatta, detta a Venetia Sfoglia.

Come si trincia la Lampreda, & l'Anguilla. Cap. XLIII.

LA Lampreda, & l'Anguilla sono Pesci stimati sopra le Mense di Signori questi ancora; ma la Lampreda grossa, e piccola in particolare; se bene che l'Anguilla di Comacchio in Lombardia, e quella di Marta campagna di Roma, sono tenute in qualche stima, ma sono inferiori di bontà alle Lamprede, doue che se il Trinciante vorrà trinciare qualsiuoglia di detti Pesci poca differenza sarà trà l'vno e l'altro, eccetto che l'Anguilla ha la spina in mezzo, che la Lampreda non ha spina, ma li potrà trinciare in qualsiuoglia modo cucinati intieri, & ogni Forcina e Coltello saranno buoni, li quali taglierà a trauerso vn pezzo alla volta, ò vero due pezzetti, cioè rocchetti per ogni Tondo che egli seruirà, a' quali darà più tagli per farne pezzetti di vn boccone, dopo che li hauerà messi nel Tondo, che hauerà sotto la mano, & lo seruirà con suo condimento sopra, conforme la loro cucina, & Sale attorno, & ne farà sei Tondi, & se non li basterà vno di detti Pesci, ne trincierà due, ò trè, tanto che possi fare li sei Tondi, in questo si regolerà conforme la grandezza loro, e bisognando ne seruirà vna e due per Conuitato, e quattro ancora, e massime quando saranno piccole tanto le Lamprede, quanto le Anguille, alle quali per ogni pezzo che ponerà nel Tondo, li darà vn taglio per il longo & li leuerà la spina di mezzo, si come farà tutti li pezzi che seruirà di detta Anguilla, e massime quando sarà cotta in rocchetti cioè in pezzi, arosto allo spedo, la quale seruirà con Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali,

li, e ne ponerà due rocchetti, cioè pezzi per ogni Tondo, con la punta del Coltello ne infilzerà vno alla volta, aiutandosi con la Forcina ancora, & se detta Anguilla sarà grossa assai, vn pezzo per Tondo basterà; che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare le Lamprede grosse, e piccole, & l'Anguille grosse, e piccole ancora.

Come si trinciano diuerse sorti di Pasticci di Pesci. Cap. XLIV.

DE Pasticci di Pesci se ne fanno di diuerse sorti, alcuni di piccadiglio di detti Pesci, & altri in bocconi, cioè in pezzetti con loro condimenti, & altri regali dentro, & anco di detti Pesci intieri, da seruire caldi, e freddi doue che se il Trinciante vorrà trinciare vno di detti Pasticci di Pesce, intiero, tanto quello che anderà seruitò caldo, quanto quello che anderà seruito freddo, e conforme la grandezza del Pasticcio, cioè del Pesce che vi sarà dentro, egli si seruirà della Forcina, e del Coltello, e doppo che lo Scalco li hauerà posto auanti il Piatto con il Pasticcio dentro, egli se lo aggiusterà d'auanti, & l'imbroccherà da vn lato della cassa per tenerla ferma, per tagliare attorno il coperchio del detto Pasticcio, se già non li fusse riportato detto coperchio, si come alcuni vsano, il quale leuerà via con la Forcina, e col Coltello, & lo poserà in vn Tondo a parte, & imbroccherà il Pesce sotto l'orecchia, & che la spina grossa venga in mezzo li due rampi della Forcina, & li darà vn taglio per il longo, all'indiritto di detta spina maestra dalla Testa per fino, alla coda, e con il Coltello, scoprirà detta spina grossa dalla polpa del Pesce, & li darà vn taglio a trauerso vicino la Testa, & vn'altro taglio li darà vicino la coda, e con la Forcina torrà via detta spina, aiutandosi con il Coltello ancora, e la ponerà in vn Tondo a parte, & incomincierà a tagliare a trauerso vn pezzo alla volta di detto Pesce tanto grande quanto li parrà che sia a bastanza, per vna parte in vn Tondo, e doppo che ve la hauerà posta dentro, con la Forcina, aiutandosi sempre con il Coltello ancora, li darà più tagli in detto Tondo, da farne pezzetti piccoli di vn boccone, & se detto Pasticcio sarà seruito caldo, & che sia brodoso con il cucchiaro grande d'Argento ne darà parte in tutti li Tondi che seruirà, e quando sarà freddo detto Pasticcio lo seruirà senza brodo, & ne farà sei Tondi, e li seruirà senza sale attorno, perche di già sono conditi di sale, & altri condimenti, tanto quello che anderà seruito caldo, quanto il Pasticcio freddo, & li farà porgere doue li bisogneranno, & il Pasticcio di piccadiglio di Pesce con suo condimento, & altri rega-

gali dentro quando farà sfogliato, ò vero all'Inghilese, il detto Trinciante, li partirà, e trincierà nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo hò detto, delli Pasticci all'Inghilese, & sfogliaro, da grasso, di piccadiglio di diuersi carnaggi con loro condimenti, e regali da grasso dentro, & nell'istesso modo che il Pasticcio in bocconi, di carne con suoi regali dentro, da grasso, egli potrà partire, e trinciare il Pasticcio di Pesce, in bocconi, con suoi regali dentro da magro ancora, si come sopra al detto Capitolo ho detto, & nell'istessi modi potrà seruire li Pasticci da magro, si come sopra ho detto che si seruino quelli da grasso, & li Pasticcetti che ne anderà seruito vno per Conuitato, tanto quelli che saranno di piccadiglio, e sfogliati, quanto quelli che saranno in bocconi di diuersi Pesci con loro regali da magro dentro egli li scoprirà il coperchio, & lo taglierà attorno, e ve lo lascierà sopra tanto al Pasticcetto sfogliato, quanto a quello, senza sfoglio, che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare il Pasticcio di Pesce intiero, e quello in bocconi, & altri di piccadiglio di Pesci cioè sfogliato, & all'Inghilese, si come li Pasticcetti con sfoglio, e senza sfoglio ancora.

Come si trinciano diuersi frutti di Mare, cioè Aligu-ste, & altre diuerse sorti di Granci grossi, e piccoli. Cap. XLV.

LI Frutti di Mare sono di molte e diuerse sorti, de' quali nominerò la maggior parte, acciò che il Trinciante possa sapere come vadino seruiti sù per le Mense di qualsiuoglia gran Signori, se bene che la maggior parte di detti frutti sono accommodati con loro condimenti sopra dalli Credentieri, & altri dalli Cuochi ancora in diuerse Pottaggierie; ma prima dirò delle Tartarughe, qua'i le accommodano detti Cuochi in diuersi Pottaggi, & le seruono nelle loro scorze quando non sono molto grosse, & ne pongano sei per il piatto ordinario di sei persone, doue che il detto Trinciante ne seruirà vna per Conuitato con Sale attorno, & le farà porgere ad ogni vno la sua, e quando dette Tartarughe saranno grosse assai in qualsiuoglia modo cucinate anderanno seruite nelli piatti, le quali partirà con i cucchiaro grande d'argento, e ne darà la quantità che li parrà che basti per ogni Tondo con suo condimento sopra, e Sale attorno, & ne farà sei, e li farà porgere doue li bisogneranno: vi sono l'Ostraghe, le quali per ordinario le accommodano li Credentieri nelle loro scorze con loro condimento sopra, et ne sogliono

no

no dare cinquanta per il piatto di sei persone, e ne pongano due per ogni mezza scorza, che sono ventiquattro mezze scorze delle quali ne seruirà quattro, ò almeno trè per Tondo, che saranno otto di dette Ostraghe, ò almeno sei per Conuitato, et le seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et farà porgere ad ogni Conuitato il suo Tondo, & se saranno in Potaggio il detto Trinciante le partirà con il cucchiaro grande d'argento con loro condimento sopra in tutti li sei Tondi che egli seruirà, e ne darà la quantità che sopra ne diede nelle loro scorze: et le Alogufte, cioè li Gambari leoni, questi ancora li accommodano li Credentieri, e doppo cotti li riportano nelle loro scorze in più pezzi con il loro condimento sopra, et ne pongano due per il piatto di sei persone, delle quali se ne possano fare sei Tondi commodamente, si che il detto Trinciante le seruirà con loro condimento sopra, e Sale attorno, e mentre che ne hauerà posto in vu Tondo la quantità che li parrà che basti, se li vorrà dare più tagli per farne pezzetti di vn boccone l'vno, potrà fare a beneplacito quello che li piacerà; & le Granceuole, e Granciporri sono delli Granci grossi Maritimi che si seruino sopra a Mense di Signori, e questi ancora li accommodano li Credentieri nelle loro scorze con loro condimenti dentro, & se ne pongano sei per il piatto ordinario, le quali il detto Trinciante ne seruirà vno per Tondo, cioè per Conuitato, & li seruirà con Sale, e Melangole tagliate attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno, e delli Granci piccoli di acque dolci, ne seruirà almeno quattro per Conuitato con loro condimento sopra di Pepe, & Aceto con Sale attorno, & de' Gambari piccoli con scorza dura di acque dolci ne seruirà quattro per Conuitato, essendo grossi, e delli piccoli sei con loro condimento sopra, & Sale attorno; che sarà quanto basta per partire, e trinciare li sopradetti frutti di Mare, & di acque dolci, senza tanti altri di diuerse cappe longhe, e tonde, detti in Toscana nicchi, quali lascio di nominare, perche detto Trinciante li potrà partire, e trinciare facilmente in qualsiuoglia modo accommodati.

Delli Frutti d'Alberi, e di Terra, con vn Discorso al Trinciante sopra detti Frutti da trinciare. Cap. XLVI.

HO Mostrato sopra il modo di trinciare diuersi Volatili, e diuersi pezzi di carne di Quadrupedi, & alcuni di detti intieri ancora, con molte sorti di Pesci di Mare, e di acque dolci, e diuersi frutti di Mare, cioè diuersi Granci grossi e piccoli, e diuerse cappe,

Nicchi grandi e piccoli; e se bene che in tutte le sopradette robbe da trinciare, tanto quelle da grasso, quanto quelle da magro, hò detto che il Trinciante facci sei Tondi di ciascheduna cosa mangiatiua che egli trincierà, perche è obligato seruire a sei persone per il piatto ordinario, e non farà poco nell'officio suo di seruire in tempo a detto numero di persone, ma non resterà perciò, secondo le occorenze di seruire a due ò trè Conuitati ancora bisognando, perche più presto farà il suo seruigio; si come di nouo replicherò, che egli debba fare li sei Tondi nelli frutti d'Alberi, e di terra, de' quali hora tratterò il modo di trinciare detti frutti, acciò che essendo ben pratico detto Trinciante in tutte le sopradette robbe mangiatiue, tanto quelle da grasso, quanto quelle da magro di saperle ben partire, e trinciare, ben potrà poi comparire a qualsiuoglia mensa di gran Signori per fare l'officio suo, si che non mancherà di vsare diligenza in detti frutti di trinciarli con ogni prestezza, e politia possibile, poiche il buon Trinciante è osseruato assai più in detti frutti, che in qualsiuoglia altre viuande che egli trincierà.

Come si trinciano li Fichi, e li Meloni. Cap. XLVII.

LI Fichi per ordinario si seruono per Antipasto nelli primi seruitij di credenza, li quali sono posti in tauola dalli Credentieri con verdura di foglie sotto, trinciati come vanno, di modo che il Trinciante non ha altra faccenda, che con il Coltello da frutti dalla mano diritta, e la Forcina compagna dalla mano manca ne infilzerà vno alla volta con il Coltello, e con le punte della Forcina lo sostenterà dalla parte del fiore & lo ponerà nel Tondo, perche essendo detti frutti assai maturi, nel ponerli nelli Tondi non li cadessero, & ne darà la quantità che saranno nel piatto, tanti per Conuitato, quanti ne verrà per vno, secondo la grandezza loro, & ne farà sei Tondi, e li farà porgere doue li bisogneranno; & se a caso qualche Credentieri li ponesse in Tauola senza trinciare, si come spesso accade, il Trinciante ne imbroccherà vno alla volta come sopra hò detto, e doppo che l'hauerà posto nel Tondo, li darà vn taglio a trauerso dalla parte del fiore, & lo taglierà con parte della scorza, e con la punta del Coltello lo ponerà in vn Tondo a parte, si come farà al gambo con vn taglio a trauerso, lo leuerà via, e poi darà due tagli in croce dalla parte del gambo, & li slargherà vn pochetto, acciò che più commodamente se li possa leuare la scorza, & ne seruirà la quantità per Tondo che li bisognerà; che sarà quanto basta per partire e trinciare li sopradetti Fichi; & il Melone ancora si ser-

ue nelli primi seruitij di Credenza, e si lascia per tutta la Mensa in Tauola, eccetto che con le confettioni, se già non fusse candito, perche anderebbe seruito con le dette confettioni, ma quando sarà seruito in sua stagione, è nel numero delli buoni frutti che si mangino, e per ordinario questo ancora è posto in Tauola dalli Credentieri tagliato in fette, & leuata la scorza, e poste in piatto d'Argento con neue sotto e sopra, & anco intiero posto in piatto con verdura sotto, se bene che alcuni ne pongano quattro, ò sei in bacile d'Argento ancora, accioche il Trinciante possi tagliare li megliori, si che volendo detto Trinciante partire, e trinciare vno di detti Meloni, potrà seruirsi della terza Forcina, e del Coltello compagno, e doppo che egli si sarà aggiustato il piatto dauanti, imbroccherà vno di detti Meloni dalla parte del gambo nel mezzo della fetta nella scorza alla metà del detto Melone, di maniera che le punte della Forcina non arriuino nella midolla del frutto, ma l'attrauerserà vn poco nel verde della scorza, acciò che stia più soda la fetta sopra la Forcina, & li darà vn taglio a trauerso dalla parte del fiore, & vn'altro taglio a trauerso li darà dalla banda del gambo, et che arriuino per fino alla midolla, & seguiterà a dare vn taglio per il longo da vn lato della fetta che hauerà imbroccata, & vn'altro taglio li darà simile dall'altra parte dell'istessa fetta, la quale leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e la netterà dalle semi in vn Tondo a parte con il Coltello, & li darà vn taglio per il longo trà la scorza, e la midolla per fino vicino al fine della fetta, con il taglio del Coltello verso di se, & la disimbroccherà nel Tondo, e li darà trè, ò quattro tagli a trauerso alla midolla, & ne seruirà due fette per Tondo almeno, & se egli la vorrà fare cadere in vn piatto d'Argento con neue sotto così intiera detta midolla, non occorrerà dargli li tagli a trauerso, ma li resterà la scorza sopra la Forcina, la quale disimbroccherà nel piatto grande, ò vero in vn Tondo a parte, e con tal'ordine seguiterà a tagliare tutto il Melone, e più di vno ancora bisognandoli per finire di fare li sei Tondi, che li bisogneranno, per il piatto di sei persone; che sarà quanto accade per partire, e trinciare detto Melone alla Mensa di qualsiuoglia gran Signore.

Come si trincia ogni sorte di Pera. Cap. XLVIII.

LE Pera, ve ne sono di diuerse sorti, per la maggior parte dell'anno, se bene che ve ne sono delle piccole ancora, quali non sono atte da trinciare in cima la Forcina, le quali si partono nelli Tondi così intiere, e perciò parlando di quelle che saranno buone

ne da reggere sopra la Forcina; doue che il Trinciante si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, li quali non vorrebbono essere più longhi con il ferro, e manichi, che posati con il calcio delli manichi loro, sul dito piccolo della mano, si possino arriuare alle punte delli loro ferri con il dito grosso, & il dito indice delle mani, perche nel trinciare alcuni frutti il detto Trinciante si possi aiutare a disimbroccarli, si come per aiutare accompagnare il taglio del Coltello doue li bisognerà, doue che a volere trinciare qualsiuoglia sorte di dette Pera; egli si aggiusterà il Piatto delle Pera d'auanti, e con la punta del Coltello ne infilzerà vna nel mezzo di trauerso, & l'alzerà dal Piatto vn poco in alto verso di se, & la ponerà sul Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano manca, & l'imbroccherà dalla parte del fiore, di modo che detto fiore li resti in mezzo li due rampi della Forcina, aiutandosi con il dito indice a tenerla soda nel Tondo per imbroccarla, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, con la punta del Coltello dentro doue l'hauerà infilzata, qual tirerà fuori doppo che l'hauerà alzata in aria; & incomincierà a dare vn taglio a trauerso al gambo, con parte della scorza, la quale taglierà attorno per fino che sarà passata la metà della Pera, di modo che la scorza che li resta sia attorno vguale, e farà cadere la scorza tagliata sul Tondo, & darà vn taglio dalla parte verso di se per il longo, alla scorza che li sarà restata verso il fiore, la quale taglierà per il longo tutta attorno; e terrà il dito grosso della mano del Coltello posato sopra la scorza di fuori, & con il dito indice opererà li tagli attorno, e come sarà all'vltimo taglio, calcherà il dito grosso che hauerà sopra la scorza, verso il Coltello, & con il dito grosso della mano della Forcina spingerà fuori di detta la Pera, & la disimbroccherà in aria, & la volterà con gratia, & l'imbroccherà dalla parte del gambo, di modo che li resti in mezzo li due rampi della Forcina, & ve la calcherà sopra con il dito grosso, & li darà vn taglio a trauerso verso di se a tutta la scorza dalla parte del fiore, e terrà fermo il Coltello in detto taglio, & la poserà dalla parte di dentro verso di se sul Tondo doue l'imbroccò con la parte del fiore che posi sul Tondo, e tirerà fuori con gratia il Coltello, & li darà quattro tagli incrociati, incominciando dalla parte del gambo per il longo verso il fiore che posa sul Tondo, tanto lontani vno dall'altro, quanto saranno larghi li rampi della Forcina, & li darà attorno a tutta la Pera; & ne farà in tutto noue pezzi con il rosicone di mezzo, doue l'hauerà imbroccata, e con il piatto della punta del Coltello lo ponerà trà li due rampi della Forcina sopra la Pera dalla parte del gambo da te-

nerla soda sopra il tondo, e tirerà fuori la Forcina, & la disimbroccherà, e con la punta del Coltello infilzerà la scorza dalla parte del gambo, la quale fece cadere nel tondo, e la tornerà al suo loco, & ne darà la quantità per Conuitato, secondo che saranno dette Pera grosse, o piccole, le quali detto Trinciante potrà trinciarle in altri modi ancora, vno de' quali sarà, che doppo che egli ne hauerà imbroccata vna, come sopra hò detto, e leuata in aria, entrerà con la punta del Coltello vicino la metà della Pera, spingendola verso il gambo li taglierà la scorza attorno tutta a foggia di vn cappelletto, con il gambo attaccato, & lo poserà con gratia sul tondo che hauerà sotto la mano, e poi taglierà la scorza per il longo tutta attorno verso il fiore doue l'hauerà imbroccata, & all'vltimo taglio entrerà con la punta del Coltello trà li due rampi della Forcina, e taglierà il fiore con buona parte della scorza, e tirerà fuori il Coltello, & li darà li quattro tagli in cima la Forcina incrociati, si come sopra fece nel Tondo; e terrà il dito grosso della mano del Coltello dalla parte del fiore all'incontro doue darà detti tagli; & con la punta del Coltello infilzerà il cappelletto della scorza dalla parte del gambo, che posò sul Tondo, & la ritornerà al suo luogo, & infilzerà con il Coltello tutta la Pera, e con il dito grosso della mano della Forcina la spingerà fuori, & la disimbroccherà per aria, et la poserà con la parte del fiore sul Tondo, e con la Forcina a trauerso la terrà soda, e tirerà fuori il Coltello, di doue l'hauerà infilzata, che sarà quanto basta per partire, e trinciare in due maniere le sopradette Pera, senza diuerse altre maniere, quali lascio di nominare.

Come si trincia ogni sorte di Mela. Cap. XLIX.

LE Mela sono frutti alquanto ordinarij, et sono di diuerse sorti, benche si sogliono seruire a Mense di Signori queste ancora, e perciò se il Trinciante le vorrà trinciare, siano di qual si voglia sorte, egli si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti; ma auuertirà, che le Mela vanno imbroccate in altra maniera che le Pera, perche si imbroccano nel gambo, e quelle vanno imbroccate nel fiore; siche come egli si sarà aggiustato il Piatto delle Mela d'auanti, ne infilzerà vna alla volta con la punta del Coltello, vicino alla metà, et l'alzerà con gratia dal Piatto, e con vna voltatina la poserà sul Tondo con il fiore, et l'imbroccherà dalla parte del gambo, di modo che detto gambo resti in

mez-

mezzo li due rampi della Forcina, la qual terrà ferma con il dito indice della mano diritta nell'imbroccarla, et l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di sè con la punta del Coltello dentro doue l'hauerà infilzata, il quale tirerà fuori quando l'hauerà in aria, et incomincierà à dare vn taglio a trauerso a tutto il fiore con tutta la scorza di cima, eccetto vna parte da vn lato, acciò che resti attaccata buona parte al fiore, e seguiterà a tagliare attorno detta scorza passato la metà della Mela, et la farà cadere nel primo Tondo, & darà vn taglio per il longo verso di sè, alla scorza che li è restata dalla parte del gambo, la quale taglierà attorno tutta per il longo verso il gambo; operando li tagli con il dito indice della mano del Col[illegible]lo all'incontro del dito grosso di detta mano, il quale terrà sopra a detta scorza attorno per fino all'vltimo taglio, il quale poi calcherà sopra a detta scorza verso il piatto del Coltello, da tenerla soda nel disimbroccarla in aria, & con il dito grosso della mano della Forcina la spingerà fuori, & la disimbroccherà, e la volterà con gratia per aria, & la rimbroccherà dalla parte del fiore, di modo che resti in mezzo detto fiore alli due rampi della Forcina, & darà vn taglio a trauerso a tutta la scorza dalla parte del gambo con il taglio verso di se senza muouere il Coltello da detto taglio, per fino che l'hauerà posata nel Tondo con la parte del gambo, dalla parte di dentro verso di se, il quale tirerà fuori, & darà li quattro tagli per il longo verso il gambo attorno incrociati, tanto lontani vno dall'altro, quanto la larghezza delli rampi della Forcina, & ponerà trà li due rampi di Piatto il Coltello, per tenere calcata, e soda la Mela da tirare fuori la Forcina, & la disimbroccherà, & con la punta del Coltello infilzerà la scorza dalla parte del Fiore che mandò nel Tondo, la quale ritornerà a metterla al suo loco; che sarà quanto basta per trinciare vna Mela in aria in cima la Forcina, se bene che molti altri modi vi siano da trinciare, & imbroccare detta Mela differenti dal sopradetto modo, nondimeno quando che il detto Trinciante saprà bene il sopradetto, facilmente poi potrà imparare molti, e diuersi altri modi, li quali lascio per breuità di nominare.

Co-

Come ſi trinciano diuerſe ſorti di Formaggi. Cap. L.

IN queſto mio diſcorſo del trinciare non voleuo trattare del modo di trinciare diuerſe ſorti di formaggio, perche ogn'vno lo ſaprà facilmente tagliare, e partire ſopra le Menſe, ma ſe alcuno non haueſſe pratica di trinciarlo alla preſenza di qualſiuoglia Signore, il Trinciante ſi ſeruirà della Forcina, e del Coltello conforme la qualità del Formaggio, che hauerà da trinciare, ò ſia in forme piccole, come li Formaggietti di Romagna, ò vero in forme grandi, come il Parmigiano, ò di Riuiera, ò veramente Marzolini di Fiorenza, & altri diuerſi formaggi che laſſo di nominare, li quali tutti ſi ſeruono con le Frutte, nelli ſecondi ſeruitij di Credenza, ſi che quando il detto Trinciante, hauerà da trinciare vn pezzo grande di caſcio Parmigiano, egli ſi aggiuſterà il Piatto del Formaggio d'auanti, & imbroccherà il pezzo da vn lato, vicino la croſta di detto Formaggio, tanto in dentro, quanto li baſti a tenerlo fermo nel Piatto, da poterne tagliare tante fette, quante li biſogneranno, per ſei Tondi, & ogni fetta che taglierà l'infilzerà con la punta del Coltello, & la ponerà ſul Tondo che hauerà ſotto la mano manca, & lo farà porgere, doue li piacerà, ſi come farà li altri cinque Tondi, li farà porgere ad ogni conuitato il ſuo, & ponerà la coſta del Coltello vicino la Forcina, da tenere fermo nel piatto detto pezzo di Formaggio, & lo diſimbroccherà, e nell'iſteſſo modo ſopradetto potrà imbroccare, e trinciare, qualſiuoglia delli ſopra nominati Formaggi, & altri ancora, & li potrà trinciare in altra maniera il detto Trinciante; piglierà vna Saluietta bianca ſpiegata ſopra la mano manca, e con la punta del Coltello infilzerà qualſiuoglia delli ſopradetti Formaggi, & lo poſerà ſopra la detta Saluietta, e con la mano ſotto lo reggerà da farne tante fette quante li biſogneranno per fare li ſei Tondi, li quali farà porgere tutti doue anderanno ſeruiti, ma ſe alcuno di detti pezzi ſarà molto grande, a ſoſtentarlo in alto, li ſarà più difficile, che l'imbroccarlo, e trinciarlo nel Piatto, come ſopra ho detto, doue che egli potrà fare quello che più li guſterà, che ſarà quanto baſta per partire, e trinciare, ogni ſorte di Formaggi.

Co-

Come si trincia ogni sorte di Persiche. Cap. L I.

LE Persiche si seruono con le frutte tagliate in fette seruite con Vino sopra, & si sogliono ponere intiere con verdura sotto, per più politia, & si fanno trinciare alla Tauola, doue che per tale effetto li Trincianti fanno fare vna Forcina da trè rampi, ma se il Trinciante a caso non l'hauesse, si potrà seruire della Forcina, & il Coltello da frutti, e doppo che lo Scalco li hauerà posto il piatto dauanti, egli se lo aggiusterà, & ne infilzerà vna alla volta con il Coltello, & la poserà sul Tondo che hauerà sotto la mano con la parte del gambo voltato verso la sua mano manca, doue hauerà la Forcina, con la quale l'imbroccherà da detta parte del gambo, di modo che il nocciolo venga in mezzo li due rampi, aiutandosi con il dito indice a tenerla soda sopra il Tondo per imbroccarla, la quale poi alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, infilzata con la punta del Coltello, il quale tirerà fuori come l'hauerà alzata in aria, & incomincierà dalla parte del fiore a tagliare alquanto sottile la scorza attorno tutta, per fino al gambo, voltando sempre la Forcina per fino a che sarà arriuato col taglio attorno al detto gambo, e con vn taglietto con la punta del Coltello lo darà trà li due rampi della Forcina, perche vi sarà restata attaccata la scorza, la quale farà cadere in vn Tondo a parte, e poi taglierà la Persica tutta attorno in fette, le quali farà cadere nel Tondo doue l'imbroccò, e doppo che egli hauerà scoperto il nocciolo vi sarà restata attaccata qualche poca di polpa, & è la più saporita di detto frutto, e massime quando che sarà cotognina, e perciò lo potrà disimbroccare nel Tondo doue ha fatto cadere le fette, sopra le quali vi ponerà Vino, perche di già il detto Trinciante hauerà fatto preparare in caraffine sopra di vn Tondo per tale effetto, per quelli che ne gusteranno, se non la seruirà senza Vino a beneplacito; & se la detta Persica fusse delle spiccaci, cioè apertora, & li restasse il nocciolo netto di polpa sopra la Forcina, lo disimbroccherà nel Tondo a parte doue fece cadere la scorza della Persica; che sarà quanto bisogna per trinciare in cima la Forcina qualsiuoglia sorte di Persiche, delle quali almeno ne seruirà vna per Conuitato.

Co-

Come si trincia il Carcioffo. Cap. LII.

IL Carcioffo si serue in diuersi modi sù per le Mense, ma in sua stagione il più delle volte si serue cucinato in diuersi modi; se bene che nel principio che vengano si serue crudo ancora, con le frutte, e massime quando sarà tenero, e perciò se il Trinciante lo vorrà trinciare in cima la Forcina, egli si seruirà di quella da frutti, & del Coltello compagno, e come li sarà stato posto auanti il piatto con molti Carcioffi dentro, egli se lo aggiusterà, ma prima deue sapere, che vno di detti Carcioffi lo potrà imbroccare in trè maniere; la prima sarà per il gambo, & li taglierà a trauerso le punte delle foglie in vn Tondo a parte, e poi lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & seguiterà a nettarlo attorno dalle foglie dure, & le farà cadere in detto Tondo a parte, per fino che sarà arriuato alle foglie tenere, delle quali alcune ne poserà nel Tondo, doue poi lo ponerà quando l'hauerà finito di nettare tutto con il gambo ancora, per fino al tenerume che ha in mezzo detto gambo, aiutandosi con il taglio del Coltello, e con il piatto di detto verso il dito grosso della mano doue tiene detto Coltello a leuare la scorza amara attorno a detto gambo, si come hauerà fatto nel leuare delle foglie dure e tenere sopradette, che posò nelli Tondi, in vno de' quali vi posò le tenere doue hora lo poserà con le punte delle foglie che tagliò a trauerso, & li darà due tagli in croce nel gambo, e lo partirà in quattro quarti vguali, & li netterà da quella pecchietta, che hauerà nel mezzo ciascuno di detti quarti, & lo seruirà di Sale, e Pepe attorno sù l'orlo del Tondo, & lo farà seruire doue li piacerà; & il secondo modo di trinciarlo, & imbroccarlo sarà alla metà delle foglie a trauerso nel mezzo del Carcioffo, e come l'hauerà imbroccato, lo poserà sopra vn Tondo a parte, & li darà vn taglio a trauerso alle punte delle foglie, e poi l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, et li darà vn taglio attorno trà il pedicozzo, et le foglie e farà cadere quelle cattiue e dure nel Tondo a parte, doue tagliò le punte di dette foglie, et ne farà cadere alcune buone e tenere nel Tondo, doue lo poserà, doppo che li hauerà nettato attorno tutto il gambo per fino al midollo, et li darà dalla parte di detto gambo due tagli in croce, e ne farà quattro quarti, si come fece del primo Carcioffo sopradetto, et lo seruirà come quello ancora con Sale, e Pepe attorno; et il terzo modo sarà d'imbroccarlo nelle punte delle foglie nel mezzo, doppo che il detto Trinciante li hauerà dato vn taglio a trauerso in vn Tondo a parte, et l'alzerà in

aria,

aria, come fece li ſopradetti, et lo netterà dalle foglie cattiue, e dure per fino che arriuerà alle tenere, e buone, ſi come farà al gambo ancora, & li potrà dare li tagli in croce in cima la Forcina, & lo farà cadere in quattro quarti vguali nel Tondo, doue li netterà dalla pecchia, come fece alli due ſopradetti, & nell'iſteſſo modo di quelli, lo ſeruirà ancora con Sale, e Pepe attorno; che farà quanto occorre per partire, e trinciare in trè maniere il ſopradetto Carcioffo, e ne ſeruirà vno ò due per Tondo, ſecondo la grandezza loro, de' quali ne farà ſei per il piatto ordinario di ſei Conuitati.

Come ſi trincia il Cardo bianco. Cap. LIII.

IL Cardo bianco, ſe bene che ſi ſerue cucinato in diuerſi modi sù per le Menſe di Signori; nondimeno ſi potrà ſeruire crudo con altre frutte nelli ſecondi ſeruitij di Credenza, doue che per ordinario l'accommoda, e trincia il Credentiero, di maniera che il Trinciante non ha altra faccenda, che con la Forcina, & il Coltello da frutti ne infilzerà vn pezzo alla volta con detto Coltello da ponerlo ſul Tondo che egli incomincierà a ſeruire, & ne darà la quantità che li parrà che baſti in tutti li Tondi che egli ſeruirà, de' quali ne farà ſei, & li farà porgere doue li biſogneranno con Sale, e Pepe attorno, & ſe a caſo fuſſe poſto in Tauola detto Cardo intiero ſenza trinciare, egli ſi aggiuſterà il piatto d'auanti, & l'imbroccherà in mezzo al gambo nel tenerume con la terza Forcina, e ſi ſeruirà del Coltello compagno, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verſo di ſe, & incomincierà a tagliare tutte le foglie attorno vna alla volta, & le farà cadere nel piatto grande tutte, eccetto quelle di mezzo, le quali ſaranno tenere le laſſerà, e netterà tutta la radice attorno dalle parti dure, & legniccie, & le farà cadere in vn Tondo a parte, e poi lo poſerà doppo che ſarà netto in vn Tondo, ò piatto che ſia, & lo taglierà in tante parti quante li parrà che baſtino per ciaſcun Tondo che egli hauerà da fare, de' quali ne farà ſei, ſi come fece del Cardo ſopradetto, accommodato dal Credentieri, e così ſeruirà queſto trinciato alla Menſa ancora, & ſe non ſarà a baſtanza per finire di fare li ſei Tondi, il ſopradetto Trinciante potrà trinciare vna di quelle foglie più tenere, e bianche alla volta, e ſi ſeruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, con il quale ne infilzerà vna, & l'imbroccherà dalla parte del gambo, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verſo di ſe, e con la punta del taglio del Coltello la netterà da quella pellicola, e filetti che hauerà dalle parti di fuori, aiutandoſi con il dito groſſo della mano del Coltello, e dalla

parte di dentro la razzerà vn poco con il Coltello da quella pecchietta bianca, e manderà ogni cosa verso la parte del gambo doue hauerà imbroccata detta foglia, alla quale darà vn taglio a trauerso à tutta quella parte che l'hauerà nettata, & la farà cadere in vn Tondo che molti ne hauerà sotto la mano, & lo seruirà di Sale, e Pepe attorno, & lo farà porgere doue li bisognerà, & se vna di dette foglie non sarà a bastanza per fare vna parte in vn Tondo, ne seruirà due ò trè bisognando, secondo la grandezza loro; che sarà quanto basta per partire, e trinciare il sopradetto Cardo bianco nel piatto, & in aria in cima la Forcina.

Come si trincia il Finocchio con il gambo fresco, e tenero. Cap. LIV.

IL Finocchio fresco con il gambo tenero, si seruirà con le frutte questo ancora accommodato dal Credentiero; conforme che anderà seruito da ponerlo sopra la Mensa, ma non lo netterà dalla scorza così gentilmente, come farà il Trinciante alla presenza del suo Padrone, e massime li finocchi cardati, e bianchi, in particolare quelli di Bologna, Città di Lombardia, li quali sono megliori che in qualsiuoglia altre parti d'Italia; doue che il detto Trinciante li potrà trinciare in cima la Forcina da frutti, e si seruirà del Coltello compagno, e come si sarà aggiustato il piatto con molti finocchi dentro dauanti, ne infilzerà vno alla volta con il Coltello, & lo poserà sul primo Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà per il gambo, & lo terrà sodo sopra il detto Tondo con il piatto del Coltello, fino che l'hauerà imbroccato, il quale poi alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà a dare vn taglio attorno alla prima foglia, la quale è fatta a scartoccio, & abbraccia attorno tutto il Finocchio, & vn'altro taglio li darà per il longo, e la farà cadere con la punta del Coltello in vn Tondo a parte, & seguiterà a dare all'altre foglie si come alla sopradetta, per fino che hauerà scoperto il Finocchio dalle foglie dure, & che sarà arriuato alle tenere della cima, & incomincierà con il taglio della punta del Coltello, e con il dito grosso che lo adopera a nettare tutta la scorza attorno a detto Finocchio, tirandola verso il gambo doue l'hauerà imbroccato, & la farà cadere nel Tondo a parte, e come l'hauerà nettato dalle foglie dure, e cattiue, e dalla scorza, darà vn taglio a trauerso alla parte netta, & la farà cadere nel primo Tondo, che hauerà sotto la mano, e disimbroccherà il gambo che li sarà restato sopra la Forcina nel Tondo a parte, aiutandosi con il piatto del Coltello, & seruirà il detto Finocchio netto con Sale attor-

attorno, e lo farà porgere doue li piacerà, & ne seruirà vno, ò due per Conuitato, conforme che sarà grande detto Finocchio; che sarà quanto bisogna per trinciare il sopradetto Finocchio fresco con il gambo sopra la Forcina.

Come si trinciano le Scafe delle Faue fresche, e delli Peselli. Cap. LV.

LE Scafe delle Faue, et de' Peselli sono frutti alquanto ordinarij, eccetto che nel principio che vengano, & altri tempi fuori della loro stagione, saranno tenuti in qualche stima sù per le Mense di Signori, seruiti cotti, e crudi, ma quando saranno seruiti crudi poca faccenda hauerà il Trinciante a seruirli, perche li Credentieri li accommodano, & li trinciano come vanno quando li pongano nel piatto con verdura sotto, e si pongano in Tauola con gli altri frutti dallo Scalco, doue che detto Trinciante li partirà tanti per Tondo, conforme la quantità che saranno nel piatto che li sarà posto dauanti da detto Scalco, & ne farà sei Tondi, li quali farà porgere con Sale attorno doue anderanno seruiti, & se a caso non fussero trinciati, & accommodati come vanno, egli si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, & ne infilzerà vna Scafa alla volta con il Coltello, e la ponerà nel Tondo che hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà dalla parte del gambo, & l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e tirerà fuori il Coltello, & con vn taglio seguito verso di se darà a quel filello che ha la Scafa, & incomincierà dalla cima di detta Scafa, doue li casca il fiore, per fino al gambo, senza leuarlo via, lasserà calare detto filello al suo loco, et disimbroccherà la Scafa nel Tondo, doue l'imbroccò, e ne trincierà altre cinque, perche non ne darà meno di sei per Conuitato, le quali seruirà di Sale attorno, & le farà porgere doue li bisogneranno, & ne farà sei Tondi, si come sopra hauerà fatti delle Scafe trinciate dal Credentiero, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; & nell'istesso modo egli potrà trinciare, e seruire la Scafa del Pesello; che sarà quanto basta per partire, e trinciare in cima la Forcina le Scafe della Faua, e del Pesetto, detto in alcuni luoghi di Lombardia Roueglia.

Come si trincia il Melangolo brusco, e dolce. Cap. LVI.

IL Melangolo, cioè Arancio, per ordinario, si serue sù per le Mense, nella Estate per Antipasto, con Zuccaro sopra, doppo che sarà netto, di scorza, e quelle rezzole che ha dentro, ma

l'vſano più li Spagnuoli che altre Nationi, in particolare il Melangolo di mezzo ſapore, ſe bene che queſto frutto ancora l'accommoda, e trincia il Credentiero, nondimeno, ſe qualche gran Signore, per maggior politia haueſſe guſto che il Trinciante, lo trinciaſſe alla Menſa alla preſenza ſua, ſarà però bene che detto Trinciante, ſappia come anderà trinciato in aria in cima la Forcina, non ſolo il Melangolo di mezzo ſapore, ma il dolce, & il bruſco ancora, ſi che egli ſi ſeruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, con il quale ne infilzerà vno alla volta vicino la metà del Melangolo, & lo poſerà ſul primo Tondo che hauerà ſotto la mano, e l'imbroccherà nel gambo di modo che venga in mezzo li due rampi della Forcina, li quali farà entrare per fino la metà del frutto, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro, e tirerà fuori il Coltello come l'hauerà in alto, & li darà vn taglio a trauerſo a tutta la cima dalla parte del fiore, & che gli arriui per fino alla midolla, e li darà più tagli attorno per il longo verſo il gambo, a tutta la ſcorza, & che gli arriuino per fino alla midolla, acciò che più facilmente ſi poſſa leuare con la punta del Coltello, & il dito groſſo della mano di detto Coltello, & la metterà in vn Tondo, a parte, ſi come farà della pecchia bianca amara che ha attorno, la razzerà tutta attorno con il taglio del Coltello, per ſcoprire tutti li ſpicchi del Melangolo, alli quali darà due tagli per il longo a ciaſcheduno, vno ne darà da vn lato, & l'altro dall'altro lato dello Spicchio, ma che detti tagli venghino a laſſare quelle rezzolette che hanno detti ſpicchi dalli lati, ma che incarnino alquanto nella polpa, acciò che ne faccia cadere vno alla volta bello, e netto nel Tondo, doue imbroccò il Melangolo, & ſeguiterà attorno a tutti li ſpicchi che hauerà detto frutto, & l'incomincierà a dare li detti tagli per il longo dalla cima per fino al gambo, il quale li reſterà ſopra la Forcina, & lo diſimbroccherà nel Tondo a parte doue fece cadere tutta la ſcorza di detto Melangolo, che ſarà quanto baſta per trinciare in aria detto frutto, tanto quello di mezzo ſapore, quanto il dolce, & il bruſco ancora, & lo potrà trinciare in altra maniera, in particolare quello di mezzo ſapore, & il bruſco, doppo eſſerſi aggiuſtato il piatto d'auanti, ne infilzerà vno alla volta con il Coltello, & lo ponerà nel Tondo, e l'imbroccherà giuſto nel mezzo, di modo che vn rampo della Forcina venga verſo la cima del ſopradetto Melangolo, & l'altro verſo il gambo, & l'alzerà in aria dalla parte di dentro verſo di ſe, & li darà vn taglio a trauerſo dalla parte del fiore, alla ſuperficie della ſcorza ſolamente, & vn' altro taglio ſimile darà dalla parte del gambo, & la farà cadere in vn Tondo, à parte,

te,

te, e poi darà vn altro taglio a trauerso in mezzo al Melangolo, di modo che venga in mezzo li due rampi della Forcina, & lo taglierà tutto a trauerso, & li resterà vn lato sopra vn rampo della Forcina, & l'altra metà sopra l'altro rampo di detta, & ne infilzerà con la punta del Coltello, la metà alla volta, e lo ponerà nel Tondo doue imbroccò il detto Melangolo, & lo seruirà doue li bisognerà, per striccare sopra a diuerse Viuande, da grasso, e da magro, che sarà quanto bisogna per trinciare, & imbroccare in due modi il sopradetto Melangolo di mezzo sapore, e dolce, & il brusco ancora.

Come si trinciano, le Scatole, & li Barattoli di Cotognata, e di Conserua di diuersi Frutti. Cap. LVII.

BEnche à tutti sia noto di sapere partire, e trinciare diuerse scatole, e Barattoli di Cotognata, ò vero Conserua di diuersi frutti; nientedimeno con questo mio vltimo Discorso del trinciare, l'hò voluto finire dolcemente, perche resti la bocca saporita de' maldicenti, accioche non sputino l'amaro delli miei mancamenti per la poca pratica che hò del trinciare, doue che non solo prego il buon Trinciante di hauermi per scusato, ma ogn'uno, che si degnerà vedere questo mio Discorso; poiche non è la mia particolare professione, siche non mi estenderò in cerimonie, nè altre scuse, perche non voglio mancare, se à caso il Trinciante hauerà da partire, e trinciare alcune scatolette di Cotognata, ò vero di Conserua, egli si seruirà del Coltello da frutti, & infilzerà vna di dette scatolette nel mezzo, e che la punta li arriui nel legno; & la poserà sopra vna saluietta bianca spiegata su la mano manca, e tirerà fuori il Coltello, & li taglierà quel cerchietto, che ha attorno, & lo metterà in vn Tondo a parte, e potrà trinciarla senza leuarli detto cerchietto ancora, con il taglio del Coltello ne farà due parti al più, ò vero vna parte sola, secondo che sarà di gusto allo Scalco, & infilzerà il fondo con il coltello, & lo poserà nel Tondo à parte doue posò il cerchietto, e seguiterà a trinciare tante scatolette, quante li basteranno per fare sei Tondi, & nel dare delli tagli, nel leuare del fondo la Cotognata à dette scatolette, auuertirà di non tagliare qualche poco di legno; si come farà ancora in qual si voglia altre scatole di Conserua di diuersi frutti tanto grande, quanto le

pie-

piccole, & le scatole grandi le partirà con vn Coltello grande, e ne darà la quantità che li parrà che basti per ogni Tondo, che egli seruirà, & le trincierà nel piatto senza leuarle sopra la mano, con la saluietta bianca sotto, e si seruirà della Forcina da imbroccare la quantità che hauerà da ponere nelli sei Tondi, che hauerà da fare; e così farà di diuersi Barattoli di diuerse Conserue, & li Barattoli piccoli di vetro di Cotognata li partirà in due parti bisognando con il Coltello da frutti, con la saluietta bianca sopra la mano manca, si come sopra fece delle scatolette, se bene che di questi se ne dà vno per Tondo, & se lo trincia da se il Conuitato, che farà quanto basta per partire, e trinciare le sopradette scatole grandi, e piccole, & Barattoli grandi, e piccoli di Cotognata, e di Conserue di diuersi frutti; et hò finito questo mio Discorso del Trinciante: ma hò lasciate a parte alcune altre robbe mangiatiue, le quali ogn'vno che saprà bene, e con diligenza, e prestezza possibile partire, e trinciare le sopradette robbe, si come per ordine alli loro luoghi ho detto, facilmente potrà partire, e trinciare qual si voglia altre cose mangiatiue, quali per breuità hò lasciate di nominare.

Modo, & ordine per fare vn' alloggio à qual si voglia gran Prencipe. Cap. LVIII.

SE bene nella mia Pratica di Scalcaria vi sono tante liste da grasso, e da magro, per fare qual si voglia grande alloggio in qual si voglia stagione, con tutti li documenti, che bisognano per adoperare dette liste in qual si voglia modo, che lo Scalco vorrà, potrà valersene per Nozze, et altri gran Banchetti, con farne la scelta secondo le stagioni, e che egli si vorrà trattare alla grande, perche ve ne sono di tutte le sorti, con il modo di dare ordine a qual si voglia gran Conuito, con tutti quelli Officiali che anderanno per fare, et seruire detto Conuito, il tutto per ordine in detta Pratica trouerà, e perciò mi è parso bene di ponere nell' vltimo di questo mio Discorso del Trinciante, detto alloggio per qual si voglia Prencipe, con le liste, che anderanno per fare l'alloggio, tanto per la Tauola del Prencipe, quanto per tutte le Tauole; che mangierà tutta la Famiglia del detto

Pren-

Prencipe, con tutti li gentilhuomini, & Famiglia bassa ancora, alle quali deputerà li loro Scalchi, e Trincianti, con lo Scudiero, ò altro gentil'huomo che accompagni le Viuande ad ogni Piatto che li bisognerà fare, con quelli che haueranno a portare le Viuande, per ogni Piatto, ancora, & alle Famiglie basse deputerà li loro Officiali, acciò che restino ben seruiti di quanto accade, perche in questi consiste di acquistarsi buona, e cattiua fama, si come al suo loco in detta Pratica di Scalcaria ho detto; benche di questi tali ne hauerà particolare cura il Mastro di Casa, per li molti affari, che hauerà lo Scalco nelle Tauole principali, di sopraintendere a tutti li altri Scalchi; e Trincianti, di quanto bisognerà, con fare a tutti le loro Liste di quanto ciascheduno douerà operare, tanto allo Spenditore per le prouisioni di tutte le robbe che li bisogneranno, quanto alli Cuochi per lauorare tutte le Viuande, la qual lista seruirà per li assistenti di Cucina per far lauorare le Viuande, & imbandirle ancora, si come a tutti li Scalchi che seruiranno à qualsiuoglia Tauola, ò Piatto che sia ogn'vno di loro sappia la quantità di Viuande, che haueranno da seruire, & a quale stanze, & a qual Cucina le doueranno torre, si come in detta mia Pratica di Scalcaria alli loro luoghi tal ordine ogn'vno potrà vedere, perche detti Officiali bisogna che ogn'vno di loro sappia quanto hauerà da fare.

Lista di tutta la Famiglia del Prencipe, con sue camerate di persone Tittolate, e Gentil'huomini, & Famiglia bassa. Cap. L I X.

IL Prencipe con altri quattro Signori tittolati che mangiano alla sua Tauola. Persone num. 5. Piatti vno.

Officiali principali, che mangiano doppo il Prencipe.

Coppieri del Prencipe num. 1. Scalco del Prencipe num. 1. Coppieri delle camerate del Prencipe num. 3. Paggi di spada, e cappa num. 4. Medico del Prencipe num. 1. Furieri maggiore num. 1. Tesaurieri num. 1.	Persone numero 12. Piatti due.

Ta-

Tauola delli Cauallieri, & altre persone Titolate, che mangiano quando il Prencipe.

Consiglieri, e Maggiordomo num. 1. Consiglieri, e Mastro di camera num. 1. Cauallarizzo maggiore num. 1. Mastro di camera di vna camerata del Prencipe num. 1. Capitano della guardia del Prencipe num. 1. Secretario maggiore di stato num. 1. Cauallieri trattenuti del Prencipe num. 2. Gentilhuomini prouisionati del Prencipe nu. 6.	Persone numero 14. Piatti due rinforzati.

Tauola, che mangiano nell'istesso tempo del Prencipe.

Mastro di casa num. 1. Aiutante di mastro di casa num. 1. Cappellani num. 2. Aiutante del Furiero maggiore num. 1. Aiutante del Secretario di stato num. 1. Quattro Aiutanti di camera num. 4. Lancie spezzate num. 6. Barbieri del Prencipe num. 1. Speciale del Prencipe num. 1.	Persone num. 18. Piatti num. 3.

Officiali bassi del Prencipe, de' quali ne hauerà cura il Mastro di casa del Prencipe, che farà l'Alloggio.

Cuochi, & Aiutanti num. 6. Credentieri, & Aiutanti, num. 6. Spenditore, & Aiutante num. 2. Guardarobba, & Aiutante num. 2. Bottiglieri, & Aiutanti num. 6. Corrieri del Prencipe num. 2.	Piatti num. 4. per persone 24.

Ser-

Seruitori baſſi, & altri di ſeruitio del Prencipe, & delli ſuoi Gentilhuomini.

Parafrenieri num. 12. Cocchieri, & Aiutanti num. 15. Maneſcalchi num. 2. Garzoni di ſtalla num. 16. Vetturini maggiori num. 2. Vetturini ordinarij num. 10. Lettighieri num. 3.	Perſone num. 60. Piatti num. 10.

Seruitoti di diuerſi Gentilhuomini del Prencipe Perſone 60. che ſono Piatti num. 10.

Caualli da ſelle num. 18. Caualli da carozza num. 30 Muli per Lettighe num. 9.	Sarà cura del Maſtro di caſa di fare prouedere le prouiſioni neceſſarie di ſtalle, e biada.

Auuertimenti allo Scalco, che farà l'Alloggio. Cap. L X.

LA Famiglia del Prencipe trà Gentilhuomini, e perſone baſſe ſono 193. ſenza molti altri che vengano appreſſo al Prencipe, e perciò lo Scalco che hauerà da fare l'Alloggio, quando gli ſarà data la liſta delli foreſtieri, auuertirà di far fare le prouiſioni auuantaggiate, perche ſaranno ſempre molto più perſone di quelle che li ſaranno ſtate date in nota in detta liſta, & anco perche alcune camerate delli Gentilhuomini del Prencipe vorranno mangiare ritirati nelle loro ſtanze, e li conuerrà fare apparecchiare molti Tauolini, doue gli ci vorrà molto più robba di quella che di già hauerà fatta preparare, tanto per le Tauole delli Signori titolati, & altri Gentilhuomini, quanto per le Tauole delle famiglie baſſe, le quali le riuſciranno ſempre più di numero, che quelli che li ſaranno ſtati dati in liſta, e perciò ſarà particolare cura dello Scalco di intenderſi con il Maſtro di caſa nel tirare della liſta per il loro mangiare, accioche ſiano ben trattati di quanto biſognerà, ma le liſte per le Tauole principali le tirerà lo Scalco, & le moſtrerà al Prencipe ſuo Signore, e non ad altra perſona, poiche da quello ſaprà in che maniera

dourà trattarsi con dette foresterie, si come nella mia pratica di Scalcaria al suo loco hò detto.

Lista prima per la Tauola del Prencipe, con sue camerate ad vn Piatto, seruite in Piatti reali. Cap. LXI.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi per il Prencipe del Butiro, e Gelo.

1 BVtiro passato per la seringa, con vna statuetta in mezzo di detto Butiro seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto cotto in latte, seruito coperto di gelo di chiara d'Voua con zuccaro, & regalato attorno il piatto d'Voua miscide, passate per seringa in forma di Vermicelli. p. 1

3 Meloni tagliati in fette con verdura di foglie di Vite sotto. p. 1

4 Due Capponi cotti in Latte, & salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, & riportati in cassa di pasta di basso rileuo, & lardati di cocuzzata candita di Genoua a lardelli tramezzata con confetti longhi di scorze di cedro. p. 1

5 Vn Pasticcio di vn cosciotto di Porco saluatico di basso rileuo, & si imiterà l'Arme del Prencipe Conuitato, e si potrà fare di rileuo ancora a beneplacito, & si seruirà con verdura attorno. p. 1

6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, passata per salsa reale, & lardata con confetti longhi con stecchetti di cannella dentro regalata attorno di Persiche cotogne sciroppate con Fulignata sopra, tramezzate con paste di Marzapane in forme di diuersi frutti. p. 1

7 Gelo con vn Cappone allesso sotto in forma d'Aquila, regalato di detto Gelo in diuerse forme attorno. p. 1

8 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di Mascheroni, e Nicchi attorno il piatto. p. 1

9 Statuette di zuccaro quattro, che habbino del graue, & non lasciue, le quali si lasseranno per tutta la Mensa, e con le Confettioni ancora, e si potrà toccare con oro, & argento tutti li sopradetti refreddi, a beneplacito.

Primo

Primo seruitio di Cucina.

1 VNa Torta alla Genouese con herbe dentro, con Ricotta, e Prouature fresche con suo condimento, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Beccafichi trenta arosto, regalati con paste reali in forma dell'Arme del Conuitato attorno, con Melangole, & Limoni tagliati. p. 1

3 Due Capponi allessi, seruiti con suppa di biscotto di pane di Spagna sotto, con vn brodetto d'voua fresche con sugo di Melangole dentro, con Cannella sopra. p. 1

4 Vitella Mongana nel petto, libre otto, allessa, seruita con herbette, & fiori sopra. p. 1

Sapore di Visciole, & Salsa verde in Tondi nu. 6.

5 La Bisca viuanda alla Franzese, fatta come vno stufato, con otto libre di sugo di carne di Mongana nel cosciotto, ò vero buon Castrato, purche sia polpa, dentro la qual si farà cuocere arosto più che per metà, accioche resti più sugosa, la quale si striccherà con strettore, & si cauerà tutto il sugo, & si ponerà in detto stufato in cambio di brodo, con sei Piccioni teneri dentro, con midolla di Vaccina, & altri diuersi Vccelletti grassi, Animelle di Vitella para due, con fegatetti di Capponi, fettarelle di Prosutto, con scorza di Cedro candita, Prugne di Marsilia, & Tartuffoli, mezza libra per sorte, & altri frutti canditi in fette, e senza candire ancora con Aromati a bastanza dentro, & si seruirà con fette di Pane biscottate sotto, con sugo di Melangolo, ò vero Agresta contemperata con Vino bianco dentro, li quali ingredienti si poneranno tutti a tempo, accioche quelli che vorranno più cottura siano messi prima di quelli che ne vorranno meno, et si seruirà calda con li sopradetti ingredienti, posti con ordine nel piatto, et si regalerà di paste reali, et Limoni tagliati attorno, et altri regali. p. 1

6 Due Anatre ripiene con diuersi Vccelletti dentro e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste reali, et limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn cosciotto di Capriuoletto lardato, et sottestato, con Prugne e Visciole secche, et altri frutti in fette dentro, con Vino, et Agresta, seruito con detti frutti, sopra con paste reali, et Limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio con vn spezzato di quattro Piccioni dentro, ri-

richeste di polli, diuersi Vccelletti, Animelle di Vitella, Tartuffoli, con fettarelle di Prosutto, et altri regali, con suo brodetto dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vna Insalata grande con statuette dentro, e sei piccole in Tondi.

1 VNa Crostata di Pera con Zuccaro, e Cannella dentro, seruita con Zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

2 Dodici Quaglie Arosto, regalate, con paste di sfoglio, e Melangoli, & Limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese con scorza di cedro, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn copritore grande di pasta sopra con Zuccaro. p. 1

4 Tortore sei attortorate Arosto, seruite nell'istesse foglie di Vite, con Paste di sfoglio Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con piccadiglio di Vitella Mongana, Animelle di detta Midolla di Vaccina, con grasso di Campareccia dentro, scorza di Cedro candita, Prosutto in fette sottili, tre Vccelletti per Pasticcetto, Prugnuoli, Tartuffoli, Pignuoli, & Agresta in grani, seruiti caldi con Zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

6 Fagianotti sei affagianati Arosto, seruiti con salsa reale in sei cassettine di pasta in forme di cuori attorno, con Cappari di Genoua dentro, con fette di limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio all'Inghilese con l'istessi ingredienti, dentro, delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con gelo di chiara d'voua con Zuccaro sopra. p. 1

8 Pollanchette d'India sei lardate minute Arosto, seruite con salsa reale sopra, con graui d'Agresta sciroppata, regalate di paste sfogliate, & Limoni tagliati attorno. p. 1

9 Due Leprotti grandi, lardati minuti Arosto, seruiti con salsa d'Agresta, & sugo di Melangole, con Zuccaro, e Cannella in canna a bastanza dentro, regalati di Paste sfogliate, & Limoni tagliati attorno. p. 1

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche, vna per Conuitato.

1 VNa Crostata di Persiche con Zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati seruiti in Tondi con Melangole tagliate attorno. p. 1
3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà, seruito con Saluietta bianca sotto, con verdura attorno. p. 1
4 Pera Bergamotte, e riccarde numero 24. seruite con Saluietta con verdura sotto. p. 1
5 Finocchio con gambo fresco. p. 1
6 Prugne pernicone seruite con Saluietta sotto con verdura, e fiori attorno. p. 1
7 Vliue di Spagna con loro condimento sopra. p. 1
8 Pera diuerse sciroppate seruite con Anici confetti sopra. p. 1
9 Cotognata in sei Barattoli di vetro, seruiti con Saluietta sotto. p. 1
10 Vua diuersa fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, si muteranno Saluiette, e Touaglia, & si poneranno le Confettioni in sei Piatti reali con Saluiette sotto, ò vero in Porcellana senza Saluiette sotto con Canditi diuersi in Bacile d'Argento indorato, & si poneranno le Saluiette con Coltello, e Cucchiaro in sei Tondi, e doppo le Confettioni si poneranno sei steccadenti in mazzi di fiori in sei Tondi con Saluiette sotto, sopra al Tappeto, ò altro panno di seta.

Auuertimenti allo Scalco sopta le Liste di detto Alloggio. Cap. LXII.

LO Scalco dourà auuertire nel tirare delle Liste per l'Alloggio di farle conforme la stagione, che egli si ritrouerà quando gli conuerrà fare l'Alloggio di vsare Viuande di qualche regalo conforme la stagione, e potrà dare più, & meno robba ancora di quella che sarà in queste liste, accommodandosi al gusto del Patrone, perche da lui saprà come si dourà trattare, accioche egli non facesse vna furiata di Viuande alla prima, e poi vna bella ritirata, se a caso gli Conuitati, si trattenessero, alquanti giorni, non gli volesse dare vna tacita licenza, ma dourà più presto anda-

dare accrescendo regali di Viuande, che calare, si come nella mia Pratica di Scalcaria al suo loco ho detto, nella quale egli potrà fare la scelta di diuerse Liste, maggiori, & minori, bisognandoli conforme a tutte le stagioni.

Lista delli Officiali principali che mangiano doppò il Prencipe à due Piatti. Cap. LXIII.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro, & Ricotta passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro seruito con zuccaro sopra. p. 2

2 Due Mortadelle cotte in Vino, partite per metà, seruite con verdura sotto. p. 2

3 Meloni quattro tagliati in fette, seruiti con verdura di foglie di Vite sotto. p. 2

4 Due Pasticci di Vitella in diuerse forme, di basso rileuo, seruiti con verdura attorno. p. 2

5 Due Pollanche d'India Arosto passate per salsa reale, regalate attorno il Piatto di Pera sciroppate con Fulignata sopra, con paste di zuccaro in diuerse forme. p. 2

6 Due Capponi allessi, e posti in due piatti in forme di Aquile, coperti di gelo di più colori. p. 2

7 Mangiare bianco in forme di due Delfini regalato di detto bianco mangiare in forme di diuersi Pesci, & Nicchi attorno. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

1 DVe Torte alla Lombarda con herbe dentro, seruite calde con zuccaro sopra. p. 2

2 Animelle di Vitella para quattro fritte, regalate di Zinna di Vaccina indorata, e fritta, con paste reali, limoni, e Melangole tagliati attorno. p. 2

3 Capponi quattro allessi, seruiti con Pane biscottato in fette sotto, con Formaggio grattato, e Cannella sopra. p. 2

4 Petto di Vitella allesso libre dodici seruita con Pretisemolo, & fiori di Boraggine sopra. p. 2

Mostarda amabile, & sapore verde in Tondi.

5 Due Polpettoni all'Inghilese, in diuerse forme fioriti di Pi-

gnuoli, regalati di fette di Pane indoratto, e fritto attorno li Polpettoni, con paste reali, & Limoni tagliati sul'orlo delli Piatti. p. 2
7 Due Pasticci con vno spezzato di sei Pollastri con diuerse richeste di polli dentro, con Prosutto in fette, Tartuffoli, & altri regali dentro seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate grandi con statuctte dentro.

1 DVe Crostate di Pera diuerse, con zuccaro, e canella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2
2 Beccafichi cinquanta Arosto, regalati con paste di sfoglio, Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 2
3 Pasticcetti trenta alla Genouese, con conserua di Pera, con Midolla di Vaccina dentro, seruiti con due copritori grandi di pasta sopra con zuccaro. p. 2
4 Piccioni dodici di torre attortorati Arosto, seruiti con paste di sfoglio, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 2
5 Due Pasticci sfogliati, con piccadiglio di Vitella grasso di detta, Midolla di Vaccina, & Animelle para due, con Pignuoli, & Agresta in grani senz'ossi dentro, scorza di cedro candita, Prosutto in fette sottili, con Tartuffoli, mezza libra per sorte, per Pasticcio, seruiti con Zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 2
6 Pollanchette, d'India dodici affaggianate Arosto, seruite con dodici lauori di pasta in forme di rose con salsa reale dentro attorno, con limoni tagliati. p. 2
7 Mongana nel lombo libre sedici Arosto, seruita con Paste sfogliate Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche, & si potranno dare qualche Piatti di Confettioni con le Frutte, à beneplacito.

1 DVe Crostate di Persiche con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2

For-

2 Formaggietti quattro di Romagna partiti per metà, seruiti con verdura sotto. p. 2
3 Pera bergamotte, e riccarde, seruite con verdura sotto. p. 2
4 Vliue di Romagna, seruite con oglio, & aceto sopra. p. 2
5 Finocchio fresco, seruito con verdura sotto. p. 2
6 Prugne Pernicone, seruite con verdura sotto. p. 2
7 Pera diuerse sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 2
8 Cotognata in barattoli dodici. p. 2
9 Vua diuersa bianca e negra, con verdura sotto. p. 2

Data l'acqua alle mani, si seruiranno le confettioni, se già non l'hauerà seruite con le frutte, & si muteranno le saluiette bianche, se non si poneranno due Sottocoppe, con dodici steccadenti, in dodici fette di Limoni in Tauola, vna per piatto.

Liste che farà lo Scalco principale a tutti li Scalchi che seruiranno alle Tauole di persone titolate del Prencipe. Cap. LXIV.

IL Signore N. seruirà di Scalco alli Signori Officiali principali, & il Signore N. seruirà di Scalco al secondo piatto alli detti Signori Officiali principali, li quali Scalchi ogn'vno di loro si trouerà vn Trinciante di loro gusto, con sei Gentilhuomini che portino le Viuande per ogni piatto, & vno Scudiero che accompagni dette Viuande doppo che li detti Scalchi haueranno portato in Tauola le prime portate di Cucina, & se li dirà a qual Cucina doueranno andare a leuare tutte le Viuande, & in quale stanze sarà fatto l'apparecchio per detti Signori Officiali, & a qual Credenza doueranno andare a leuare le frutte, & Argenti per loro bisogno, perche nella Cucina haueranno gli loro sostituti con la lista del Cuoco in mano per fare lauorare tutte le Viuande, la quale sarà buona ancora da imbandire dette Viuande tutte per ordine, si come li Credentieri haueranno la loro lista in mano di tutti li refreddi delli primi seruitij di Credenza, li quali Scalchi li riuedranno se staranno di loro gusto, si come tutte le frutte per li secondi seruitij di detta Credenza, & li terzi con le Confettioni pur sarà bene che detti Scalchi riuedino ogni cosa se sarà di loro gusto, & se mancherà cosa alcuna faranno motto allo Scalco principale, acciochè si possino rimediare a tutti li mancamenti, & se detto Scalco principale potrà dare la lista in mano di tutto il mangiare alli detti Scalchi almeno vna per ogni due, ò trè piatti, à vno di loro basterà, acciò che si assicurino che tutte le Viuande compariscchino alle Mense, sarà bene, se non li ser-

uirà quella che haueranno in mano li sostituti di Cucina, ne' quali consiste tutto il Banchetto in bene, e male porgerlo, doue che se qualche Viuanda si smarrisse per il viaggio li sostituti nō ne hanno colpa, ne meno lo Scudiero, perche và auanti alle Viuande; ma essendo tutte persone fidate, come deuono essere, non vi potranno succedere mancamenti ancora, si come tutti li sopradetti documenti ogni vno li potrà vedere nella mia Pratica di Scalcaria; ma se alcuno volesse il Discorso solo del Trinciante, egli potrà participare di detti documenti ancora; che sarà quanto basta per tirare la loro lista a tutti li Scalchi che seruiranno alle Tauole di detto Alloggio.

Terza lista per li Cauallieri, & altre persone titolate che mangiano nell'istesso tempo del Prencipe, a due piatti rinforzati. Cap. LXV.

Primo seruitio di Credenza.

1 Capi di latte quattordici, regalati di ricotta e butiro, passati per seringa attorno, seruiti con zuccaro sopra. p. 2

2 Due Prosutti cotti in latte, seruiti con fulignata sopra, regalati con fette di salsiccione, tramezzate con fette di Limoni attorno. p. 2

3 Meloni quattro tagliati in fette, ò vero intieri, seruiti con verdura sotto. p. 2

4 Capponi quattro allessi, & salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, regalati di paste di zuccaro in diuerse forme attorno con fette di Limoni tramezzate. p. 2

5 Due Pasticci di due Pollāche d'India grosse in forme di Aquile di basso rileuo, seruiti con verdura attorno. p. 2

6 Fagiani quattro assagianati arosto, passati per salsa reale, & riuestiti delle loro penne della testa, coda, & ali, regalati di Mela appie sciroppate, con fulignata sopra attorno, tramezzate con paste di zuccaro. p. 2

7 Due Pollanche d'India grosse come Cappone allesse, poste in forma di Aquile, coperte di Gelo di più colori sopra & attorno in diuerse forme di detto Gelo di Aquilette, ò vero altre forme. p. 2

8 Bianco mangiare in forme di due Camelli a diacere, con carica, regalati di detto, in forme di mascheroni attorno. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

1 DVe Torte all'Abruzzese, con fette sottili di Prosutto, tramezzate con fette di Prouaturine fresche, con grani d'Agresta senza ossi, e partiti per metà con zuccaro, e Cannella dentro a bastanza condite con destrutto, seruite calde con zuccaro sopra. p. 2

2 Beccafichi sessanta arosto, seruiti con paste reali, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 2

3 Capponi quattro allessi, coperti con Persiche secche, dette in Ispagna Orechones, cotte in brodo grasso, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e Cannella sopra. p. 2

4 Petto di Vitella campareccia libre sedici allessa, seruita con verdura di herbette, e fiori sopra. p. 2

Sapore di Lazzaruole, e Visciole in Tondi.

5 Piccioni sei di casa senz'ossi per piatto, che sono dodici ripieni & sottestati, seruiti con piccadiglio di polpa di Pollanche d'India, detta capilottata, con fette di pane biscottate sotto, con brodo grasso sopra, e fette di Prouature fresche, con formaggio grattato, e cannella sopra, con capi di latte, & voua dure, cioè li rossi sbrigiolati, & sottestati alquanto, seruita calda. p. 2

6 Vno spezzato di Lepre in guarmugia, con vino, e mostocotto dentro con spetie a bastanza, con Prugne, & altri diuersi frutti in fette, seruito con paste, & limoni tagliati in fette attorno. p. 2

7 Due polpettoni in diuerse forme, fioriti di pignuoli, seruiti con paste reali, e Limoni tagliati attorno. p. 2

8 Due Pasticci con vn spezzato di otto Piccioni di torre, Vitella in bocconi lardati, Prosutto in fette, con Tartuffoli, & altri regali dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 2

Secondo serutio di Cucina.

Due Insalate grandi con statuette dentro in Piatti reali.

1 DVe Crostate di Conserua di Pera, seruite con zuccaro sopra. p. 2

2 Castraghe quarantadue arosto, seruite con paste di sfoglio, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 2

Pa-

3 Pasticcetti trentadue alla Genouese con scorza di Cedro candita, & midolla di Vaccina dentro, seruiti con due lauori di pasta, cioè copritori sopra, con zuccaro sopra a detti lauori di pasta. p. 2

4 Starnotti quattordici lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, con agresta in grani sciroppata sopra, con paste sfogliate & Limoni in fette attorno. p. 2

5 Due Pasticci sfogliati con piccadiglio di Vitella grasso, & Animelle di detta dentro, con Prosutto in fette, scorza di Cedro candita, Pignuoli, & Agresta in grani senz'ossi, con Tartuffoli, & altri regali dentro, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 2

6 Fagianotti quattordici affagianati arosto, seruiti con salsa reale in cassettine quattordici di pasta in forma di rose attorno, con limoni tagliati in fette. p. 2

7 Due Porchette di latte ripiene arosto, con diuersi Vccelletti dentro, & altri regali, seruite con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche, & si poneranno diuersi Piatti di Confetti con le frutte, e canditi.

1 DVe Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2

2 Formaggio Parmigiano libre dodici, seruito con verdura sotto. p. 2

3 Pera Franzese, e Bergamotte, seruite con foglie di Vite sotto, con fiori diuersi sopra. p. 2

4 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p. 2

5 Finocchio dolce con gambo fresco con verdura sotto. p. 2

6 Prugne Pernicone con verdura sotto, & fiori sopra. p. 2

7 Pera sciroppate seruite con Anici confetti sopra. p. 2

8 Cotognata in quattordici Barattoli seruiti con Saluiette bianche sotto. p. 2

9 Vua bianca, e negra con verdura sotto, & fiori diuersi sopra. p. 2

Data l'acqua alle mani, & se vorranno dare le Confettioni si muteranno Saluiette, e touaglia, se non l'haueranno seruite con le frutte, e doppo leuato di Tauola si poneranno quattordici stec-

cadenti, in due sottocoppe d'Argento in Tauola, in quattordici fette di Limoni.

Quarta Lista, per la Tauola che mangiano nell'istesso tempo del Prencipe à tre Piatti che sono dicidotto Persone, doue ci mangia il Signore Mastro di Casa del Prencipe ancora. Cap. LXVI.

Primo seruitio di Credenza.

1 VOua di Bufale quaranta otto seruite con zuccaro sopra. p. 3
2 Mortadelle tre cotte in Vino, e partite per metà seruite con verdura sotto. p. 3
3 Meloni sei tagliati in fette seruiti con verdura sotto. p. 3
4 Pasticci tre di Vitella in diuersi modi fatti di basso rileuo seruiti con verdura attorno. p. 3
5 Pollanche d'India lardate minute Arosto tre, e passate per salsa reale, seruite con Pera sciroppate con fulignata sopra attorno, con fette di Limoni. p. 3
6 Bianco mangiare in forma di diuersi Mascheroni. p. 3

Primo seruitio di Cucina.

1 TOrte alla Genouese tre con herbe, e Prouature fresche dentro, & ricotta con loro condimento seruite con zuccaro sopra. p.
2 Piccioni di Torre diciotto stati nell'addobbo, e partiti per metà, e fritti seruiti con zuccaro sopra, con paste reali, & Limoni in fette attorno. p. 3
3 Capponi sei allessi, seruiti con pane in fette biscottate sotto, con vn brodetto d'Voua fresche in buon brodo, sopra, con Cannella. p. 3
4 Petto di Vitella libre ventiquattro allessa seruita con verdura, & fiori sopra. p. 3
Sapore Verde in Tondi, e Mostarda forte.
5 Anatre sei ripiene, & sottestate con diuersi frutti in fette dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, & Limoni

tagliati attorno. p. 3
6 Zampetti cioè piedi quattordici di Vitella, allessi, & indorati, e fritti, partiti per meta, seruiti con salsa bastarda sopra, con paste, & limoni in fette attorno. p. 3

Secondo seruitio di Cucina.

Insalate grandi con statuette dentro in tre Piatti mezzi reali.

1 ZInne di Vaccina tre Arosto, regalate con dicidotto Vccelletti in pasta di sfoglio attorno, con Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 3
2 Tortore dicidotto attortorate Arosto, seruite con paste sfogliate, Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 3
3 Pasticci all'Inghilese tre con piccadiglio di Vitella, Animelle, & grasso di detta, con Vccelletti diuersi dentro, scorza di Cedro candita, Prosutto in fette, Tartuffoli, Pignuoli, & Agresta in grani senz'ossi, & altri regali dentro seruiti con gelo di chiara d'Voua, con zuccaro sopra. p. 3
4 Porchette tre di latte, ripiene Arosto, seruite con paste di sfoglio, Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 3
5 Lepre tre intiere lardate minute, Arosto, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 3

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche, a beneplacito, si tramezzeranno le Confettioni con le Frutte.

1 CRostate tre di Pera con zuccaro, e Cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 3
2 Formaggio di Lodi libre dicidotto in tre pezzi seruito con verdura sotto. p. 3
3 Pera Bergamotte, e buon Cristiane seruite con verdura di foglie di Vite sotto. p. 3
4 Vliue d'Ascoli con loro condimento sopra. p. 3
5 Finocchio dolce in rappe, con verdura sotto. p. 3
6 Pera sciroppate numero trentasei seruite con fulignata so-

sopra.
7 Scatole dicidotto di Cotognata, seruite con Saluiette bianche sotto. p. 3
8 Vua diuersa bianca, e negra, seruita con verdura sotto, e diuersi fiori sopra. p. 3
Data l'acqua alle mani in tre bacili d'Argento con dicidotto steccadenti. in dicidotto fette di limoni, sei per Bacile. p. 3

Quinta lista per diuersi Officiali bassi del Prencipe à quattro Piatti, & se li darà da mangiare in Stanze separate dal Tinello. Cap. L X V I I.

1 TOrte quattro alla Lombarda con ricotta, & herbe dentro con loro condimento, seruite con zuccaro sopra. p. 4
2 Meloni otto tagliati in fette. p. 4
3 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate di fegato di detta Vitella fritto, con Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 4
4 Capponi otto allessi coperti di Maccaroni di Sicilia cotti in buon brodo, con formaggio grattato, e canella sopra. p. 4
5 Pasticci quattro di Vitella con loro condimento seruiti caldi con zuccaro sopra di libre sei per Pasticcio. p. 4
6 Pollanche grosse d'India quattro, arosto, & lardate minute, seruite con Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 4
7 Cosciotti quattro di Castrato Arosto, seruiti con Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 4

Frutte diuerse.

1 FOrmaggio di Pecora forme due partite per metà. p. 4
2 Pera, & Mela diuerse. p. 4
3 Finocchio in rappe. p. 4
4 Vua diuersa bianca, e negra. p. 4
5 Ciambellette di Monache. p. 4
6 Auellane, ò vero Noce. p. 4

Se-

Sesta lista per diuersi seruitori bassi del Prencipe, & altri seruitori di Gentilhuomini, à venti Piatti, che sono in tutto centouenti persone. Cap. LXVIII.

1 MEloni grossi quaranta tagliati in fette. p. 20
2 Zinne di Vaccina allesse, & indorate in fette, e fritte, cinque di dette zinne mescolate con quattro Ale di fegato in fette, e fritte, seruiti con Melangole tagliate attorno. p. 20
3 Anatre grosse, ò vero Galline venti allesse, coperte con Maccaroni di Sicilia libre venti, seruite con Formaggio grattato, e spetie dolci sopra. p. 20
4 Castrato, ò vero Campareccia allessa libre centouenti seruito con herbette sopra. p. 20
5 Pasticci di Campareccia nel Cosciotto libre centouenti numero venti lardata con loro condimento di spetie, seruiti caldi. p. 20
6 Pollastri para sessanta Arosto, seruiti con Melangole tagliate attorno. p. 20
7 Cosciotti venti di Castrato Arosto seruiti caldi, con Melangole tagliate attorno. p. 20

Frutte diuerse.

1 FOrmaggio tagliato in fette libre quaranta. p. 20
2 Pera, & Mela diuerse. p. 20
3 Finocchio in rappe. p. 20
4 Vua diuersa bianca, e negra. p. 20

Diuersi auuertimenti allo Scalco principale per detto Alloggio. Cap. LXIX.

LO Scalco principale, che farà detto Alloggio, di già si sarà inteso con il Mastro di Casa, di fare portare tutti li rileui delle Tauole principali in vna stanza a posta per tale seruigio, nella quale si deputerà persona fidata, acciò che quelli rileui, che si potranno fare ricomparire in altre maniere alle Tauole principali, detto Scalco se ne valerà doue li bisogneranno, & quelli ri-

rileui, che non saranno atti per dette Tauole principali, il Mastro di Casa li farà dispensare à tutte le Tauole delle famiglie basse, acciò che siano ben trattati di quanto li bisognerà, & anco perche sempre vanno crescendo più persone di quelle che hauerà di già fatta la prouisione, e perciò con detti rileui egli potrà satisfare a quanto deue, circa a tutte le dispense che bisogneranno per mettere diuersi condimenti, & altre robbe mangiatiue, sarà particolare cura dello Scalco di farle commode alle Cucine, si come tutte le Cucine che gli bisogneranno per lauorare tutte le Viuande per detto Alloggio, siano commode più che egli potrà alli apparecchi delle Tauole, che li bisogneranno fare, che sarà quanto basta per fare vn' Alloggio à qualsiuoglia gran Prencipe, ò Signore.

Lista alla Alemana. Cap. L X X.

BEnche nella mia Pratica di Scalcaria habbia mostrato il modo che vsano in Alemagna nel conuitare senza ponerui lista, secondo l'vso loro, nientedimeno l'hò voluta ponere in questo mio Discorso del Trinciante, più per riempitura di detto Discorso, che per gli gran documenti che da questa si habbino da cauare; siche a volere seruire a detta vsanza, si seruiranno le Viuande in piatti Imperiali, ò vero bacili grandi, perche anderanno seruite più Viuande di vna sorte in vn piatto, ò bacile che sia solo, si come per ordine nella seguente lista si vedrà, e perche mangiano sopra Tauola ouata, ò vero ottangulo, rispetto alle precedenze della Tauola, e pongano vn piatto, ò bacile che sia con più Viuande dentro alla volta in Tauola, ma per tenere la Tauola sempre piena di Viuande, sarà bene à ponere tutti gli refreddi delli primi seruitij di Credenza, & li secondi di detta con gli frutti, tutti in Tauola in vna portata sola, si come le Confettioni ancora; et le Viuande quali anderanno seruite calde, con li primi seruitij di Cucina, & gli secondi di detta ancora, si poneranno due Piatti alla volta in Tauola, acciò che lo Scalco ne possa porgere vno al Trinciante, da trinciare la robba che vi sarà dentro, sopra di vn Tauolino à parte, & il resto delle Viuande le seruirà con l'ordine che anderanno seruite secondo l'vso Alemano, benche la maggior parte saranno cucinate, e condite all'Italiana.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro con rossi d'voua, zuccaro, & acquarosa dentro in forma di Aquila, regalato di sei giuncatelle attorno, tramezzate con capi sei di latte, attorniati con ricotta passata con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito ogni cosa con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto di Montagna cotto in latte, con Anici confetti sopra, regalato di fette di mortadella attorno, & sù l'orlo del piatto fette di lingue di Porco salate cotto in vino, tramezzate con fette di salsiccione di Fiorenza, e Prosutto sfilato in scorze di fette di Limoni, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

3 Vn Melone candito, con sei Limoncelli canditi, tramezzati con sei Cedri canditi attorno, con vn'ordine di Pera candite tramezzate con Prugne candite di Genoua, attorno & sù l'orlo sei pezzi di pistacchiati, tramezzati con pezzi di perficata in diuerse forme attorno il piatto, ò vero bacile. p. 1

4 Due Capponi salpimentati e cotti in vino, & lardati con cocuzzata di Genoua a lardelli, e posti in cassa di pasta eretta dal dorso di due Aquile di pasta, toccate con oro, regalati attorno di sei Perdice arosto, e passate per salsa reale, e poste in sei cassette di pasta in forme di Nauicelle, tramezzate con bianco mangiare in forma di sei mascheroni attorno, & sù l'orlo del piatto vn'ordine di gelo in forme di Aquilette di più colori attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina, li quali piatti si poneranno due alla volta in Tauola, & si leueranno quelli piatti di refreddi che anderanno leuati.

Prima Portata.

1 VNa Torta alla Lombarda con herbe dentro con prouature & ricotta, e suo condimento, seruita con zuccaro sopra, regalata di sei Tortine bianche attorno, tramezzate con sei tortine di latte in casse di pasta in diuerse forme d'alcuni dette tartare, di latte. p. 1

2 Piccioni sei allessi con Prosutto, Tartuffoli, e Prugnoli dentro, con animelle di Capretto, testicoletti, & fegatetti di Polli, et alligati con voua fresche, con sugo di Melangole brusche

dentro, et poſti in ſei caſſettine di paſta ouate, e poſte attorno ad vn lauoro di paſta in forma di roſa con due compartimenti, in vno ſi poneranno animelle di Vitella, e di Capretto fritte, et nell'altro ventiquattro Vccelletti di Cipro, cioè di Candia fritti, ſeruiti con ſalſa reale ſopra, et attorno sù l'orlo del Piatto Tomaſelle dodici con zuccaro ſopra, tramezzate con Melangole, e limoni tagliati. p. 1

Seconda Portata.

3 Due Capponi alleſſi in Vino con ſalſiccia fina dentro, coperti con Tortelletti detti alla Bologneſe Annolini, con Formaggio grattato, e cannella, con detta Salſiccia ſpaccata attorno, regalati di petto di Vitella, & di Caſtrato alleſſi, in pezzi attorno. p. 1

Moſtarda amabile in Tondi ſei, & ſapore verde in Tondi ſei.

4 Vna Teſta di Vitella alleſſa, & ripiena, ſeruita con herbette, & fiori ſopra, regalata di ſei Teſte di Capretto ſenz'oſſi, & ripiene, e ſotteſtate, attorno, tramezzate con ſei Piccioni di ghianda cotti in Vino con fette di Proſutto dentro, ſeruiti con detto Proſutto attorno. p. 1

Terza Portata.

5 Vn Ocha ripiena, e ſotteſtata, con ventiquattro Vccelletti, Fegatetti di Polli, con barbaglia di Porco a datetti dentro, con Pere, & Mela in fette, ſeruite con Prugne, & Viſciole ſecche cotte in Vino ſopra con zuccaro, & regalata di ſei Piccioni ſenz'oſſi ripieni, & ſotteſtati attorno, tramezzati con ſei bianchi mangiari, in paſta di ſfoglio con zuccaro ſopra attorno. p. 1

6 La Oglia con due Anatre dentro, con Vitella, & Caſtrato in pezzi, con Proſutto, & diuerſi legumi; in particolare il cecio, & herbe dentro, cotto ogni coſa in buon brodo, ſeruita calda con detti ingredienti ſopra, regalata di ſei Perdice cotte in detta Oglia alla Spagnuola attorno il piatto. p. 1

Quarta Portata.

7 Vn Coſciotto di Caſtrato, ripieno, & ſotteſtato, con diuerſi frutti in fette dentro, con Vino, & Agreſta, e riportato in caſſa di paſta, ſeruito con detti frutti ſopra con ſuo condimento in detta caſſa, regalato di ſei Polpettoni all'Ingheleſe, fioriti con cucuzzata di Genoua a lardelli, e poſti in ſei

caſſettine da paſta reale in forma ouate attorno, tramezzate con fette di Coſciotto di Caſtrato, lardato, e cotto in Vino, tramezzate con paſte reali in diuerſe forme attorno sù l'orlo del Piatto. p. 1

8 Vn paſticcio fatto in forma di ſei torioncelli con vno alto in mezzo, con vn'Aquiletta in cima di Paſta reale di rileuo, con Vitella in bocconi lardati, con Proſutto, a lardelli, e ſcorza di Cedro candita, con Tartuffoli; e Cardi teneri, & vno ſpezzato di quattro Piccioni, & altri diuerſi regali di più dentro, ſeruito con zuccaro ſopra. p. 1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Sei Inſalate piccole.

Prima Portata de ſecondi di Cucina.

1 VN Inſalata grande con diuerſe ſtatuette dentro, & Aquilette. p. 1

2 Vna Croſtata grande di Pera con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra, regalata di ſei Croſtate piccole di diuerſi altri frutti, e conſerue, tutte ſei differenti, attorno, ſeruite con zuccaro ſopra. p. 1

Seconda Portata.

3 Vna zinna di Vaccina Aroſto lardata di barbaglia di Porco ſalata a lardelli grandi, ſeruita con ſei Aquilette di Paſta in ſteccadenti, piantati in detta zinna, e regalata attorno di dodici Quaglie, ò Tordi, Aroſto, con paſte di sfoglio, Melangole, & limoni tagliati. p. 1

4 Paſticcetti ſei sfogliati, con piccadiglio di Vitella graſſo di detta, & Animelle, con Proſutto, in ferte ſottili, & Vcelletti diuerſi dentro, con ſcorza di Cedro candita, Pignuoli, e Paſſerina, Tartuffoli, & altri regali ſeruiti con zuccaro, & acqua roſa ſopra, regalati con ſedeci Paſticcetti di Genoua, con ſcorza di Cedro, candita, & midolla di Vaccina dentro, ſeruiti con vn lauoro di Paſta grande ſopra a tutti con zuccaro ſopra. p. 1

Terza Portata.

5 Vna Pollancha d'India groſſa Aroſto ſeruita con ſalſa reale,

le, e cappari di Genoua sopra, & regalata di sei Starne lardate minute Arosto attorno, tramezzate con sei lauori di pasta di sfoglio, in forme di Aquile attorno, con fette di limoni. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inghilese grande, con l'ingredienti, delli sopradetti Pasticcetti dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa di più, dentro, & altri regali, seruito con gelo di chiara d'Voua con zuccaro, & acqua rosa sopra, regalato di sei lauori di pasta di sfoglio in forme di sei Aquile ripiene di conserua di Pera seruite con Fulignata sopra attorno. p. 1

Quarta Portata.

7 Fagiani due assaggianati Arosto, riuestiti delle Ali, Testa, e coda con le penne, regalati di sei Galletti di Montagna, lardati minuti Arosto, & riuestiti della testa con le penne, coda, et Ali, regalato attorno di sei cassettine di pasta in forme di rose, con salsa reale dentro, con Vliue senz'ossi tramezzate con limoni tagliati in fette attorno. p. 1

8 Due Lepratti grossi lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, et agresta in grani senz'ossi cotta in detta salsa sopra, regalati di sei Coniglietti lardati minuti arosto attorno, con detta salsa sopra, con paste di sfoglio in diuerse forme, et limoni in fette attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza, si muteranno le saluiette bianche, & si ponerà detto seruitio tutto in vna portata sola in Tauola.

1 VNa Crostata grande, con quattro compartimenti vguali, nel primo si ponerà conserua di Pera, & nel secondo Mela appie in fette, con zuccaro e cannella a bastanza, e nel terzo conserua di Cedro, e nel quarto Pera in fette sottili dentro, con zuccaro e cannella a bastanza, con li suoi sfogli sottili sopra, e si seruirà con zuccaro sopra. p. 1

2 Ostraghe sessanta cotte in trenta mezze scorze con loro condimento d'olio, & sugo di Limoncelli, regalate di sei cassettine di pasta in forme di cuori con Tartuffoli attartuffolati dentro attorno tramezzate con Melangole tagliate. p. 1

3 Vna forma di cascio di Creta partita per metà, & vn Marzoli-

lino di Fiorenza, con trè formaggietti di Romagna pur partiti per metà, seruiti con verdura sotto, & attorno. p. 1

4 Pera diuerse ventiquattro, regalate di Mela di più sorte attorno, seruite con verdura sotto, e diuersi fiori sopra. p. 1

5 Vliue di Bologna, con loro condimento sopra, seruite in piatto di Porcellana, posto sopra a vn piatto reale d'argento. p. 1

6 Cardi bianchi grandi netti, e partiti in più parti numero due, regalati di dodici Carcioffi attorno, seruiti con Sale, e Pepe in vn Tondo in mezzo. p. 1

7 Finocchi con gambo freschi, seruiti con saluietta sotto, regalati di detto Finocchio in rappe attorno. p. 1

8 Pera di più sorti venti sciroppate, regalate di venti Mela sciroppate attorno, seruite con Anici confetti sopra, & regalate attorno di sei barattoli di vetro di Cotognata, tramezzati con sei scatolette di Anici, ò vero Curiandoli confetti. p. 1

9 Vua bianca, e negra a bastanza per vn piatto reale, si seruirà con verdura sotto, e fiori sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette, e Touaglia, & si poneranno le Confettioni di più sorti in quattro piatti reali, con saluiette bianche sotto, se già non fussero di Porcellana, & canditi diuersi in bacile grande in mezzo a detti Confetti, & si poneranno le saluiette in sei Tondi con Cucchiaro d'Argento, e Coltello solamente, e doppo che si saranno seruite dette Confettioni, si poneranno sei mazzetti di fiori con steccadenti dentro, sopra a sei Tondi con saluietta sotto ad ogni Conuitato il suo.

Lista alla Pollacca. Cap. LXXI.

Pranso fatto in Roma li 20. Ottobre 1634. a trè Piatti da me seruiti tutti trè per mandare, & imbandire per ordine tutte le Viuande in Tauola, con venti Viuande di Cucina per ogni piatto, e venti di Credenza; seruiti in piatti reali, con molte Viuande alla Pollacca, & seruite all'vso loro, e perciò hò voluto ponere la presente lista, per fare noto lo splendore dell'animo generoso di chi fece tal Banchetto; benche per degni rispetti lascio di nomiuarlo, poiche in tutte le liste che hò seruite, hò nominato solo il luogo, ma non gli Conuitati particolari, eccetto che vna lista sola, qual io doueua seruire per la Regina d'Vngaria da me tirata, ma non seruita, e perciò se alcuno hauerà curiosità di seruire all'vso Pollacco,

secondo le occorrenze, ogn'vno se ne potrà valere; benche la maggior parte delle Viuande siano all'Italiana.

Primo seruitio di Credenza; si faranno li Tondi alli Conuitati principali delle Viuande che anderanno fatti detti Tondi.

1 CApi di latte in Tondi, & in piatti regalati di butiro, & ricotta passata per seringa, con zuccaro, & acquarosa dentro, attorno seruiti con zuccaro sopra. p. 3

2 Soppressate di Nola trè, cioè zinne & pancia di troia salate cotte in Vino, & riportate in trè casse di pasta, alzate con filo di ferro, con festoni di detta pasta in forme di diuersi frutti attorno diacciate con zuccaro, e chiara d'voua, toccate con oro & argento. p. 3

3 Mortadelle sei cotte in Vino, e partite per metà, e poste in trè casse di pasta alzate con filo di ferro, in forme tutte trè differenti, con festoni fatti in forme di legno di detta pasta con diuersi frutti dentro, toccato ogni cosa con oro. p. 3

4 Torte bianche trè di Monache, diacciate con zuccaro, & chiara d'voua sopra, toccate con oro, & argento con fiori attorno. p. 3

5 Capponi noue allessi, & salpimentati, e riportati in trè casse di pasta alzata con filo di ferro, in forme di trè mazzi di diuersi fiori fatti di detta pasta in cima dipinti del naturale, e toccati con oro, & argento, e sotto di detti fiori trè casse di detta pasta in forma di trè Nicchi per piatto ouati, doue erano posti trè Capponi per piatto, toccato con oro ogni cosa. p. 3

6 Pasticci di Cosciotti trè di Porco saluatico, fatti in forme di trè torre fatte diuersamente, & toccati con oro, & argento, seruiti con verdura attorno. p. 3

7 Pollanche d'India grosse trè arosto, passate per salsa reale, & lardate con scorza di Cedro candita a lardelli, e confetti longhi con stecchetti di Cannella dentro, & riportate in trè casse di pasta differentemente fatte di rileuo, toccate con oro, & argento. p. 3

8 Voua miscide, passate per seringa & sparse sopra a trè fiori fatti di pasta, in forme di trè gigli con vn Cedro candito in cima eretto da filo di ferro, con vn mazzo in cima di diuersi frutti,

ti, fatti del naturale in forme di legno di dette voua miſcide, toccate con oro, & argento doue biſognerà. p. 3

9 Struffoli alla Romana fatti in forma di trè gran Torre, tutte trè differenti, regalati attorno di detti ſtruffoli in forme di Pignoccati con zuccaro ſopra & toccati con oro, & argento. p. 3

10 Pollanche d'India alleſſe trè fatte in forma di trè Aquile, coperte con gelo di più colori, vna delle quali fu poſta al primo piatto con ſei colonnette coperte di detto gelo, con vna Guglia eretta da dette colonnette in cima. p. 3

11 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro in forme diuerſe, quello del primo piatto fu in forma di Cupula con vna torretta in cima, & li altre due piatti in forme di due Sirene, toccato con oro ogni coſa. p. 3

Hò voluto ponere vn latticinio in detta liſta, che ſarà vn piatto di più di quello che ſopra hò detto, perche mi pare che ci conuenga per complimento del Pranſo, ſe bene che all'vſo Pollacco non ſogliono ſeruire latticinij, perche la maggior parte di loro non li mangiano, ſi come al preſente Conuito non furono ſeruiti latticinij ancora, ſe non cucinati. p. 3

Primo ſeruitio di Cucina, prima portata di detta.

1 Piccioni di caſa ventidue in mineſtra, con Cardi teneri, Tartuffoli, e Prugnuoli, cotti con ſalſiccia fina dentro; ſeruiti vno per Tondo, con vna di dette ſalſiccie ſpaccata dentro, con detti ingredienti ſopra, qual Viuanda è all'Italiana.

2 Paſticcetti ventidue, con piccadiglio di Vitella, Animelle di detta, con Prugnuoli, e Tartuffoli, Proſutto in fette ſottili, & altri diuerſi regali dentro, con vn lauoretto di paſta ſopra a ciaſcheduno con zuccaro ſopra. p. 3

3 Tordi quarantaquattro aroſto, tramezzati con ſalſiccia fina, ſeruiti con paſte diuerſe, Melangole, & Limoni tagliati attorno, con vn copritore di paſta intagliato con zuccaro ſopra ad ogni piatto, tutti trè differenti. p. 3

4 Capponi noue alleſſi, con ceruellato fino dentro, coperti con Cardi teneri cotti in buon brodo, con formaggio grattato, & ſpetie ſopra con detto Ceruellato ſpaccato attorno. p. 3

5 Pollanche d'India groſſe trè lardate minute aroſto, ſeruite con ſalſa baſtarda ſopra con Vliue ſenz'oſſi, con paſte diuerſe,

se, & Limoni tagliati attorno. p. 3

6 Cosciotti trè di Vitella Campareccia salpresi, & lardati, le parti più magre arosto, seruiti con salsa bastarda, & rauanelli grattati sopra, con paste diuerse, & Limoni in fette attorno, Viuanda all'vso Pollacco. p. 3

Seconda portata di Cucina, e per ogni portata vanno seruiti diuersi sapori, e Mostarde amabili, & alcune forte, alla Alemana con senape, & spetie assai dentro in Tondi, vno per Conuitato.

7 PAsticci all'Inghilese trè con loro regali, & ingredienti, dentro fatti à esse grandi, seruiti con gelo di chiara d'Voua con Zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 3

8 La Oglia alla Spagnuola seruita in trè Nauicelle d'Argento grandi reali, con trè Capponi per Nauicella, & altre carni tagliate in pezzi, con Cauolo, e diuerse herbe, & legumi dentro, con fette di barbaglia di Porco salata, & spetie, con zafferano, & altri ingredienti dentro. p. 3

9 Capillottata, cioè piccadiglio di polpa di Capponi, con fette di Pane di Spagna biscottate sotto con brodo grasso sopra con fette di prouaturine fresche, & formaggio grattato, con capi di latte sopra, & rossi d'voua dure sbrigiolate, con sei Quaglie Arosto per Piatto, con Animelle fritte in fette, con spetie dolce à bastanza, & sottestata in trè Piatti reali d'argento, & seruita calda con vn lauoro di pasta intagliata sopra per Piatto, con zuccaro sopra. p. 3

10 Starne ventidue lardate minute Arosto, seruite con salsa reale, con Cappari di Genoua sopra, regalate di paste diuerse, & limoni tagliati attorno. p. 3

11 Leprattoni grossi sei lardati minuti arosto, seruiti con salsa bastarda, con limoncelli tagliati minuti sopra, regalati con parte diuerse, et limoni tagliati attorno. p. 3

Terza Portata di Cucina.

12 Lodole nouanta arosto, seruite calde, con Melangole, e Limoni tagliati attorno, con vn lauoro di pasta intagliato sopra per Piatto. p. 3

13 Piccioni ventidue di ghianda, stufati con vino, & mosto cotto, e spetie dentro, con vn sapore di Prugne Ambrogine

ne secche dentro, seruiti con paste diuerse, & Limoni tagliati attorno. p. 3

14 Cauolo cotto in brodo grasso, con barbaglia di Porco salata in fette dentro, e cotto assai, quasi disfatto, seruito asciutto, fatto in forma di vn polpettone ouato, con assai spetie dentro, con detta barbaglia in fette attorno, Viuanda detta Craut all'vso Alemano, e Pollacco. p. 3

15 Pernice ventidue lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Prugne senz'ossi di Marsilia cotte in detta salsa sopra con paste, & Limoni tagliati attorno. p. 3

16 Fagiani noue affaggianati arosto, seruiti con salsa reale, in ventidue cassettine in forme di cuori di pasta ordinaria, con zibibo senz'ossi dentro, tramezzate con Limoni tagliati attorno. p. 3

Quarta Portata di Cucina.

17 Pollastri ventidue spezzati, & stufati con Vino, e sugo d'Agresta, con spetie assai dentro con brodo grasso, seruiti con paste, & Limoni tagliati attorno. p. 3

18 Orralani nouanta arosto, seruiti con Melangole, & Limoni tagliati attorno, con vn lauoro di pasta per piatto sopra. p. 3

19 Pasticcetti alla Genouese, più grandi che di boccone, quarant'otto, seruiti con trè lauori di pasta sopra, con zuccaro. p. 3

20 Porchette trè di latte ripiene arosto, seruite calde con Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 3

21 Vitella Mongana nel lombo, libre dieci per piatto arosto, & lardate le parti magre, seruita con paste, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 3

Secondo seruitio di Credenza, fu spogliata la Tauola di Viuande, e posate, e posto nuoue posate, con Coltello, Forcina, e cucchiaro, & saluiette profumate sopra.

1 TArtuffoli attartuffolati, in Tondi ventidue. p. 3

2 Crostate trè di Mela appie con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 3

3 Frappe di Monache in trè piatti reali, in forme di trè monti, con trè torri in cima con diuerse statuette di dette paste, serui-

te

te con zuccaro sopra. p. 3

4 Formaggio di Parma trè gran pezzi, con trè Marzolini di Fiorenza partiti per metà, seruiti con verdura sotto. p. 3

5 Pera bergamotte Fiorentine e Carouelle, seruite con verdura sotto di Nauicelle di Mortella, & altri fiori. p. 3

6 Mela appie, & altre diuerse sorti, con verdura sotto. p. 3

7 Cardi bianchi con sellari, con pepe in Tondi sei, con sale. p. 6

8 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p. 3

9 Finocchi cardati bianchi di Bologna ventiquattro. p. 3

10 Vua diuersa fresca, seruita in canestrelle di verdura, & fiori diuersi, con piatti sotto. p. 3

11 Mela appie sciroppate in piatti di Porcellana. p. 3

12 Cotognata in ventidue barattoli di vetro. p. 3

Et furono seruite sei tazze di diuersi Confetti tramezzati con le sopradette frutte, con vn piatto di Canditi per piatto, & vn'altro di Pasta di Genoua, che furono tazze diciotto, e trè piatti di Canditi, e trè di Pasta di Genoua, le quali tazze erano con diuerse statuette in mezzo d'argento indorate.

Data l'acqua alle mani, doppo leuato ogni cosa di Tauola, cioè frutti, & Confetti, e furono posti in Tauola ventidue mazzetti di fiori con steccadenti dentro, sopra a trè baciletti d'argento indorati, & vi fu vna bellissima Musica, la quale durò a tutto il Conuito.

INCERTI AVCTORIS.

Carniuoros, Patinis iunxit Frugolius enses,
Viscera demulsit; non dedit arma viris.

Lancibus, & Gladijs facili Conuiuia Iberis,
Gallis, atque Italis FRVGOLVS Arte parat.

IL FINE.

ERRATA.

LIBRO I.

VNa Lista alla Spagnuola a carte 16. alla quarta Viuanda, che seguen las Viandas caglientes, dice con quiso callado, & hà da dire, *vallado*.

LIBRO II. Cap. 65.

Del Gatto Pardo, a carte 97. a doue dice le Volpe mangiano le Voue, & hà da dire, *Vue*.

LIBRO II. Cap. 94.

Del Francolino; a carte 114. dice Frauolino, & hà da dire, *Francolino* Vccello.

LIBRO VII.

Dell'Inuentori di diuersi frutti, a carte 456. a due versi che vno dice quod hoc veni seuit in Præcordijs, & hà da dire, *veneni*.

LIBRO VII.

Da confettare diuersi frutti, a carte 457. dice sontosue, & hà da dire, *sontuose* cene.

REGISTRO

Del Libro Ottauo del discorso del Trinciante, di nuouo composto dall'istesso Autore.

* A B C D E F G H I K L M.

Tutti sono fogli intieri, eccetto M. & * che sono vn foglio, e mezzo.

In tutta l'Opera sono fogli 77.

20